elGourmet

Tortilla de papa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 16 Unidades
Chorizo: 1/2 Unidad
Morrón Verde: 1 Unidad
Cebollas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Papas grandes: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pele y corte el *ajo* en finas rodajas.
- Corte en juliana el *morrón* verde.
- Pele las papas y córtelas en cuartos y los cuartos en finas láminas, resérvelas en un bowl con agua y sal.
- Corte el chorizo en rodajas y las rodajas en cuadraditos.
- En una *cacerola* caliente con una taza de aceite de oliva saltee las cebollas, una vez transparentes incorpore el *ajo* junto con el *morrón*, cuando el *morrón* este blando agregue las papas previamente escurridas con las manos, mezcle y tape la *cacerola*, cocine a fuego medio hasta que la **papa** este tierna.
- En una sartén caliente saltee el chorizo.
- Divida los huevos en dos recipientes.

Armado

- Una vez que las papas estén tiernas divídalas por partes iguales y colóquelas en los recipientes con los huevos, a una agregue el chorizo y mezcle
- Con la ayuda de un globo machaque las papas que no tienen el chorizo.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite vuelque la preparación de papas solas, cocínela a fuego medio y una vez que los bordes se sellen de vuelta, terminada la cocción incorpore más aceite a la sartén y cocine de la misma forma las papas con chorizo.

Presentación

- Sirva las tortillas y acompañe con una ensalada de *lechuga*, *tomate* y *cebolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papa