

# Tortilla de papas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Hojas de espinaca:** 200 g

**Remolacha:** 1 Unidad

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

### Tortilla

**Puerro:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1/2 Unidad

**Papas grandes:** 4 Unidades

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 6 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Chorizo colorado:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Tortilla

- Pele las papas, corte en cubos pequeños y fría en abundante aceite caliente sin que lleguen a dorarse.
- Corte las cebollas, el *puerro* y los pimientos en juliana.
- Corte el chorizo en rodajas finas.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue las cebollas con los puerros, pimientos, el *ajo*, el chorizo colorado y pase en un bowl.
- Agregue las papas, los huevos, sal, pimienta y mezcle.

- En una sartén caliente con un poco de aceite vierta la mezcla de papas y deje cocinar hasta que se despegue de la base.
- Dé vuelta la tortilla y termine la cocción.

## Guarnición

- Cocine la *remolacha* en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierna, escurra y retire la piel.
- Licue la *remolacha* con sal, aceto balsámico y aceite de oliva
- Corte el queso en escamas.

## Presentación

- Sirva una porción de tortilla, de lado una porción de espinacas, encima escamas de queso parmesano, salpimiente y rocíe con aceite de oliva
- Rocíe la *espinaca* y los bordes del plato con la emulsión de *remolacha*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papas-3>