Tortilla de papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Calamar

Limones: 2 Unidades
Tubos de calamar limpios: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Langostinos al ajillo

Perejil picado: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 3 Dientes
Langostinos: 25 Unidades
Pimentón: 1 cda.
Vino Blanco: 1/2 Taza

Mayonesa

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Ajo: 10 Dientes
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Picante: 1 cda
Aceite de girasol: 1 Taza

Mejillones a la marinera

Mejillones: 20 Unidades
Vino Blanco: 1 Taza
Tomates: 3 Unidades
Perejil picado: A gusto

Papas bravas

Papas: 3 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Tortilla de papa

Papas: 3 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Huevos: 6 Unidades

Vinagreta

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Vinagre: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Pimiento verde: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Tortilla de papas

- Pele las cebollas y corte en fina juliana.
- Pele y corte las papas en finas rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las papas junto con las cebollas, sazone con sal.
- Una vez tiernas las papas retire del fuego.

Vinagreta

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Corte ambos pimientos en *brunoise*.
- Coloque en un recipiente la *cebolla* junto con los pimientos, sal, *vinagre* y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Mayonesa

- Pele y pique los dientes de *ajo*, coloque en un recipiente y cubra con aceite, deje reposar.
- Coloque en un recipiente todos los ingredientes con solo 1 cucharada de *jugo* de *limón*, con la ayuda de un mixer procese hasta formar una *mayonesa*.
- Coloque la mitad de la *mayonesa* en un recipiente y agregue el *jugo* de *limón* restante, 1 cucharada del aceite de *ajo* y el picante en polvo.

Mejillones a la marinera

- Limpie los mejillones.
- Pele y retire las semillas de los tomates, luego corte en *brunoise*.
- Coloque en una olla con 1 cucharada de los dientes de *ajo* picados en aceite y 1 cucharada de aceite de oliva, lleve a fuego e incorpore los tomates, los mejillones y el vino blanco, tape

la olla y cocine hasta que los mejillones se abran.
- Una vez que estén todos abiertos, los que no se abran deséchelos, colóquelos en un recipiente junto con el líquido de la cocción.

Calamar

- Corte los tubos de *calamar* en medias rodajas.
- Pase las medias rodajas por *harina* retirando el excedente.
- Corte los limones en cuartos.

Papas bravas

- Pele las papas y corte en dados, en una olla con agua cocine las papas, sazone con sal.

Langostinos al ajillo

- Limpie los *langostinos*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Armado

- Retire solo la valva superior de los mejillones y acomódelos en una fuente, encima de cada uno coloque una cucharada de vinagreta.
- Bata los huevos y añada las papas, mezcle y en una sartén caliente con una cucharada de aceite cocine la tortilla de ambos lados
- Retire y coloque en un plato.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las papas hervidas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite fría los calamares, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite fría unos segundos los *langostinos*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, luego agregue los *langostinos*, espolvoree con el *perejil* picado y el *pimentón*, saltee unos minutos y desglace con el vino blanco, deje evaporar el alcohol y retire.

Presentación

- Espolvoree los mejillones con *perejil* picado.
- Sirva en un plato una porción de los calamares y acompañe con la *mayonesa*, decore con gajos de *limón*.
- Sirva en un plato una porción de *langostinos*.
- Corte la tortilla en porciones.
- Y en un recipiente sirva las papas bravas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papas-4