Tortilla de papas en salsa verde con espárragos y arvejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Espárragos Verdes: 6 Unidades
Sal: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Arvejas: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa verde

Puerro: 1 Unidad
Ajo picado: cdita.
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Harina: 2 cdas.
Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Perejil: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla*, el *pimiento* y corte en juliana.
- Pele las papas y corte en medias rodajas de ½ cm de espesor.
- Pele los espárragos corte por la mitad y cocine en una olla con abundante agua caliente y sal
- Retire y coloque en un bowl con agua fría y sal.

Salsa verde

- Lave el *puerro* corte en octavos y pique.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el *puerro* junto con el *ajo* y 1 cucharada de *perejil*
- Condimente con sal

- Agregue el vino, deje evaporar e incorpore la *harina* cocine 1 minuto y vierta el agua de a poco hasta obtener una consistencia de salsa
- Reserve

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* junto con el *pimiento* condimentados con sal
- Agregue las papas y condimente con sal nuevamente.
- Cocine durante 12 minutos aproximadamente, mezclando cada tanto, hasta que la *papa* se rompa.
- Coloque las papas en un bowl junto con los huevos batidos mezcle y cocine en una sartén con aceite de oliva caliente.
- Retire y añada a la salsa verde, junto con los espárragos y las arvejas
- Termine la cocción y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de tortilla salsee con la salsa verde y acompañe con los espárragos y las arvejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papas-en-salsa-verde-con-esparragos-y-arvejas