

Tortilla de papas jamón y habas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Habas frescas peladas: 200 g

Papas: 500 g

Manteca De Cerdo: 150 g

Huevos: 6 Unidades

Jamón cocido: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

- Pele las papas y corte en láminas a la española (rodajas finas)
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Corte el **jamón** en tiras.
- Bata ligeramente los huevos.
- En una sartén caliente con *manteca de cerdo* y aceite de oliva dore las papas y condimente con sal.
- Incorpore la *cebolla*, las **habas**, sal, pimienta y deje cocinar unos minutos.
- Bañe con los huevos batidos y deje cocinar hasta que se dore la base.
- Agregue el *jamón*, elimine el excedente de materia grasa y dé vuelta la tortilla.
- Deje cocinar durante unos minutos más.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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