

Tortilla de papas y chorizo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 6 Unidades

Papas: 500 g

Manteca De Cerdo: 150 g

Chorizo colorado: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

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)
- Filetee los dientes de *ajo*.
- Corte el chorizo en rodajas finas.
- Bata ligeramente los huevos.
- En una sartén caliente con *manteca de cerdo* y aceite de oliva dore las papas y condimente con sal.
- Incorpore el *ajo*, el chorizo, sal, pimienta y deje cocinar unos minutos más.
- Bañe con los huevos batidos y deje cocinar hasta que se dore la base.
- Elimine en exceso de materia grasa, dé vuelta la tortilla y termine la cocción unos minutos más.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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