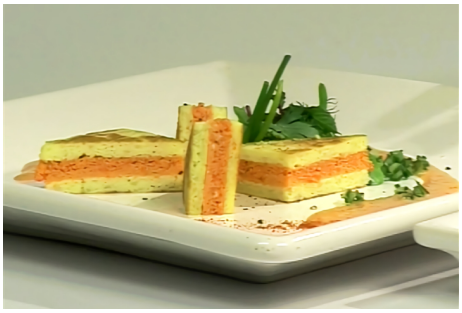
Tortilla de papas y pimientos en capas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crepe de Papas

Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Papas: 350 g
Harina: 60 grs.
Crema de leche: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Flan de Pimientos

Pimentón dulce: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagreta

Pimentón dulce: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Yema de huevo: 2 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 200 cc
Aceto balsámico: 100 cc
Tomate: 1 Unidad
Vinagre Blanco: 100 cc
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Flan de Pimiento

- Envuelva el *pimiento* en papel aluminio previamente condimentado con sal y pimienta, cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos.
- Luego retire el papel aluminio y envuelva en papel film hasta que este completamente frió, por ultimo retire la piel
- Abra al medio y retire las semillas y las nervaduras
- Coloque en una procesadora todos los ingredientes, procese y luego cuele.
- Forre un recipiente rectangular profundo con papel film, vierta dentro de este la preparación y cubra con el film
- Cocine a baño maría en horno a 180ºC durante 15 minutos.

Crepe de papas

- Cocine las papas con piel a partir de agua fría para obtener un puré
- Una vez cocida retire la piel y realice un puré.
- Luego mezcle el puré de papas con los huevos, la *crema* de leche, la *harina* y condimente con sal, pimienta y nuez moscada
- Mezcle bien y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- En una sartén con aceite caliente vierta la preparación y cocine a temperatura media, una vez *cocido* de un lado termine la cocción en horno a 180ºC durante 15 minutos.

Vinagreta

- Proceda a la cocción del *pimiento* rojo como en el paso anterior.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cubitos.
- Corte el pepino en trozos.
- Coloque en una licuadora el pepino junto con el *pimiento* y el *tomate*, licue.
- Vierta el licuado en una olla y lleve a fuego mínimo, deje reducir a la mitad, una vez reducido mezcle con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Coloque en un bowl el *vinagre* junto con sal y pimienta, bata hasta disolver la sal por completo y luego agregue las yemas, bata hasta romper el ligue y añada el aceite de maíz en forma de hilo hasta que la preparación espese.
- Agregue a la *mayonesa* la reducción anteriormente preparada y mezcle.

Armado

- Corte la *crepe* de *papa* en 2 láminas de 5cm de ancho por 10cm de largo al igual corte el flan de *pimiento*.
- Sobre una lámina de *crepe* coloque el flan y encima otra lámina de *crepe*, luego corte en triángulos pequeños.

Presentación

- Sirva los triangulitos en un plato y decore con la vinagreta.

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