# Tortilla Española



## Ingredientes

**Aceite Olivetto para freír**: 150 cc
**Dientes**: 2 Dientes
**Manteca De Cerdo**: 150 grs
**Chorizo colorado**: 1 Unidad
**Huevos**: 6 Unidades
**Sal y Pimienta**: c/n A gusto
**Papas**: 500 grs

## 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 Olivetto para freir 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 bandeja amplia

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tortilla-espanola**