

# 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 freír 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>