elGourmet

Tortilla Vivi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Polvo de hornear: cdita.
Ajo: 2 Dientes
Aceite: Cantidad necesaria
Papas: 1 k
Huevos: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Puré de Batatas

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y corte las papas en trozos pequeños.
- Corte la *cebolla* a pluma.
- Pique el *ajo*.
- Hierva las papas en la sartén cubiertas con aceite.
- Agregue la *cebolla* y el *ajo*.
- Cuele y deseche el aceite.
- En un bowl ponga el polvo de hornar.
- Agregue 1 *huevo* y mezcle.
- Finalmente integre el resto de los huevos.
- Integre las papas, mezcle bien.
- Condimente con sal y pimienta.
- Vuelque esta preparación en la sartén con aceite de oliva.
- Aplaste con la cuchara para darle forma.
- Cuando se despegue del fondo de la sartén déla vuelta y termine la cocción del otro lado.
- Corte en porciones
- Acompañe con *limón*.

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