



Paso 1



Paso 2



Paso 3

TORTILLA DE TOMATE Y PATATA

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas LZR peladas y a daditos pequeños
- 2 cebolletas picadas
- 120 g. de tomate cherry partidos por la mitad
- 6 huevos
- 2 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de agua
- Aceite
- Pimienta y sal



PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal durante 10 min., escurre y reserva. Pocha en una sartén la cebolleta hasta que esté dorada y añade a las patatas. Saltea 3-4 min. más.

PASO 2: Engrasa una fuente de horno, aplanas las patatas en el fondo y coloca por encima los tomates.

PASO 3: Mezcla en un bol el agua, la sal, la pimienta, el perejil y los huevos y mete en el horno al grill 15-20 min. o hasta que el huevo esté cuajado



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/tortilla-de-tomate-y-patata>