

Receta de Omelette de Patatas con Jamón y Queso

14 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica **Omelette de Patatas con Jamón y Queso**, resulta un plato muy rico para mayores y pequeños y seguro que vuestra familia quedará encantada con esta rica receta.

Ingredientes

- Patatas cocidas y peladas (450grs)
- Harina (100grs)
- Huevos (uno)
- Nuez moscada
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Jamón cocido (70grs)
- Queso en lonchas (70grs)

Modo de Preparación

1. En un bol poner las patatas hervidas y peladas, la harina, el huevo y las especias, aplastar con un tenedor y mezclarlo todo muy bien
2. Separar la mezcla en dos partes iguales
3. En una sartén fuera del fuego poner un poquito de aceite colocar la mitad de la mezcla aplastándola por todo el fondo de la sartén
4. Colocar las lonchas de jamón por toda la mezcla y encima poner las lonchas de queso
5. Tapar con la otra mitad de la mezcla aplastándola para que quede bien junta por los bordes
6. Poner a fuego lento unos cinco minutos
7. Dar la vuelta a la omelette y dejar que se haga otros cinco minutos por el otro lado
8. Servir caliente y....buen provecho!!!