

Receta de Tortilla Rellena de Gulas con Ali oli

09 Mayo 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que tuve el gusto de probar el otro día en casa de unos amigos, se trata de una **Tortilla Rellena de Gulas con Ali oli**, y os diré que me gustó bastante, por eso he pensado que también os gustaría a muchos de los que seguís esta Web de recetas, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Cebolla (una pequeña)
- Huevos (cuatro o cinco para cada tortilla)
- Aceite de oliva
- Gulas (una bandeja de 200grs)
- Ajos laminados (dos dientes)
- Mayonesa ali oli (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finitas, picar la cebolla y añadirla a las patatas
2. En un bol poner aceite de oliva a calentar en el microondas unos minutos y cuando esté caliente, añadir las patatas con la cebolla bien picadita y un poco de sal
3. Dejar a máxima potencia unos quince o veinte minutos removiéndolas de vez en cuando
4. Batir las claras de los huevos bien batidas y después echar las yemas, añadir las patatas ya fritas y escurridas y ajustar la sal
5. En una sartén con un chorrito de aceite, cuajar la tortilla según vuestra costumbre
6. Refreír los ajos laminados y cuando estén doraditos, añadir las gulas y dejar un ratito que se hagan
7. Mezclar las gulas con un poco de mayonesa ali oli y extender por encima de la tortilla
8. Hacer otra tortilla francesa del mismo diámetro que la de patatas y ponerla encima de las gulas, cubriéndolas bien todas
9. No recalentar, pues se estropearía la mayonesa
10. Servir y....buen provecho!!!