

Receta de Pastel De Tortillas Cubierto Con Tomate Frito

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes vamos a preparar este pastel de tortillas, que podemos aprovechar para nuestra salida al campo el fin de semana.

Ingredientes

- Patatas (cuatro medianas)
- Huevos (una docena)
- jamón york (cantidad a elección)
- Bonito en aceite (una o dos latas)
- Espárragos trigueros o calabacín (un manojo de trigueros o dos calabacines pequeños sin pelar)

Modo de Preparación

1. Freir patatas en lonchas finitas y hacer una tortilla de al menos cuatro huevos
 2. ~~Freír otra mitad de la tortilla de espárragos trigueros o calabacín y jamón york~~
 3. Poner en una fuente primero la de espárragos, en medio la de patatas y por último la de bonito y jamón
 4. Rociar por encima con tomate frito o mayonesa o mitad y mitad, como más os guste
 5. Las tortillas se pueden hacer de lo que queráis: champiñón, salchichas, espinacas etc. pero siempre una de patatas en el centro
-