

Receta de Budín de Tortilla con Queso

19 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy una de nuestras amigas y seguidoras nos envía esta rica receta de **Budín de Tortilla con Queso**, y nos cuenta que queda exquisita y que a su familia les encanta, muchas gracias a **Juana María Sánchez** por compartir con tod@s nosotr@s tus conocimientos culinarios, seguro que nos gustará a tod@s.

Ingredientes

- Jamón serrano (12 lonchas)
- Patatas (1 kg)
- Cebolla (una)
- Huevos (seis)
- Queso enmental (un trozo de 200 grs)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar las patatas en cuadraditos pequeños
2. Freír las patatas con la cebolla bien picadita y un poco de sal, en abundante aceite de oliva caliente, sacarlas y dejar escurrir
3. Precalentar el horno a 180°
4. Batir los huevos en un bol y añadir las patatas con la cebolla ya fritas
5. Cubrir el fondo y los lados de un molde alargado con las lonchas de jamón, dejando una parte de las lonchas colgando sobre los lados del molde
6. Colocar el trozo de queso en el centro del molde y volcar la mezcla de patatas y huevos a ambos lados del queso
7. Cerrar todo con las lonchas de jamón y meter al horno precalentado durante treinta minutos aproximadamente
8. Una vez terminado, sacar del horno y desmoldar en una fuente
9. Servir acompañado de una ensalada y...buen provecho!!!