

Receta de Tortilla De Patatas En Salsa Verde

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que seguro gustará a todos los amantes de la **Tortilla de patatas** pues es una forma distinta de degustar este plato tan **español**.

Ingredientes

- Una tortilla de patatas (mejor hecha del día anterior)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (tres dientes)
- Perejil
- Harina
- Comino molido
- Vino blanco (medio vaso)
- Condimento amarillo
- Pastilla de Avecrem

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva a calentar
2. Picar la cebolla en trocitos finitos y refreír con cuidado que no se queme
3. Machacar los ajos y el perejil y echarlos a refreír
4. Echar un poquito de condimento y un poco de harina, luego echar el vino y a continuación uno o dos vasos de agua, dejar que hierba y echar un poco de comino molido y la pastilla de Avecrem
5. Bajar el fuego y poner dentro la tortilla, mejor en cuartos para que coja mejor el gusto, dejar unos minutos que cueza y apartar y.....buen provecho!!!!