

Receta de Tortilla De Patatas Rellena De Atún

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y riquísima para comer en cualquier momento, bien en la comida o en la cena como mejor os venga.

Ingredientes

- Patatas medianas (tres o cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (cinco)
- Leche (un chorrillo)
- Sal
- Aceite de oliva
- Atún en aceite (tres latas)
- Mayonesa (dos o tres cucharadas)
- Lechuga iceberg (una)

Modo de Preparación

1. Hacer la tortilla, friendo primero las patatas cortadas en rodajitas muy finas y la cebolla también muy fina y un poco de sal
2. Una vez fritas, dejarla escurrir un poco y mientras batir en un bol primero las claras bien batidas y luego añadir las yemas y volver a batir, echar el chorrillo de leche y mezclar bien
3. Cuajarla y dejar que se enfríe un poco
4. Una vez tibia, cortarla por la mitad y preparar una mezcla con el atún escurrido y la mayonesa
5. Colocar la mezcla sobre la mitad inferior de la tortilla y picar la lechuga muy menudita, colocarla encima del atún y tapar con la otra mitad de la tortilla
6. Podéis decorar con unos tomatitos cherrys por encima y ya podéis degustarla!!!