

Receta de Tortilla De Patatas Sin Huevo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de tortilla que seguro gustará a tod@s l@s que no pueden o no desean tomar huevos, es muy fácil de preparar y riquísima de comer.

Ingredientes

- Patatas (sobre un kilo)
- Leche entera o semidesnatada
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y ponerlas a cocer con agua y sal, podéis trocearlas para que se cuezan antes
2. Una vez cocidas, escurrir el caldo y aplastarlas con un tenedor
3. Añadir un vasito de leche, para que se doren mejor
4. En una sartén, poner un poco de aceite a calentar y cuando esté caliente echar el puré de patatas
5. Dar al puré forma de tortilla y alisar con un tenedor
6. Dejar que se dore bien por un lado y con ayuda de un plato o fuente, darlo la vuelta
7. Poner otro poco de aceite en la sartén y volcar para que se dore por el otro lado
8. Servir muy caliente y podéis acompañar de una ensalada o unos pimientos fritos a vuestro gusto