

Receta de Tortilla Preñada con Queso Rallado

06 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de una tortilla muy especial, por su nombre podéis adivinar de qué se trata, resulta exquisita y es un buen recurso para comer en cualquier momento pues la podéis tener hecha y degustarla cuando queráis.

Ingredientes

- Patatas (un kg)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (seis)
- Aceite de oliva
- Jamón cocido (100grs)
- Champiñones (100grs)
- Queso rallado (50grs)
- Sal

Modo de Preparación

1. Batir los huevos en un bol, primero las claras y después las yemas
2. En una sartén con aceite de oliva, echar a pochar la cebolla bien picadita, después las patatas cortadas en rodajas finas y dejar que se fríen a fuego medio
3. Escurrirlas y añadir a los huevos batidos
4. Saltear los champiñones cortados en láminas, en un poco de aceite y después añadir el jamón
5. En la sartén para cuajar la tortilla, volcar la mitad de la mezcla de patas con huevo, encima poner los champiñones y el jamón salteados y después repartir el queso rallado
6. Echar el resto de las patatas con huevo y dejar a fuego lento hasta que se cuaje
7. Dar la vuelta con un plato apropiado
8. Si os gusta más cuajada, voltearla dos o tres veces, siempre a fuego lento y.....buen provecho!!!