


TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO ESPAÑOL

4 personas

Ingredientes:

- 5 Papas medianas
- 2 Cebollas perla
- 1 Paquete de 300 gramos de Chorizo español 
- 6 Huevos
- 6 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal Al gusto
- Pimienta Al gusto

Procedimiento:

Cortamos la cebolla en juliana. Cortamos el chorizo en rodajas. Pelamos las papas y las cortamos en rodajas finas. Ponemos los huevos en un recipiente y añadimos sal y pimienta y los batimos con un batidor manual.

Calentar un sartén y añadir el aceite de oliva. Añadir la cebolla cortada en juliana y una vez que la cebolla este transparente, añadimos las rodajas de chorizo y las papas. Una vez que todo esté dorado, añadimos el huevo batido con la sal y la pimienta.

Esperamos que esté dorado de un lado.

Mientras esto sucede, calentamos otro sartén del mismo tamaño con un poco de aceite. Una vez caliente, damos la vuelta el contenido del sartén sobre el nuevo sartén y cocemos del otro lado. Una vez que están listos y dorados los dos lados, dejamos enfriar y servimos.

