Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patatas rellena

4 raciones 659 kcal

Ingredientes

- **1kg** de patatas cortadas en láminas finitas
- **1** cebolla dulce en dados de 1cm
- **4**-5 huevos
- **5** lonchas de jamón cocido
- **5** lonchas de queso al gusto
- **1** chorrito de leche (opcional)
- Sal
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	**63 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**6,1 g**

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove, añadimos la cebolla, un poco de sal y pochamos a fuego medio.
2. Cuando la cebolla esté pochada, añadimos las patatas, removemos para que se unten bien de aove (ponemos un poco más si lo vemos necesario), tapamos y ponemos a fuego medio para que se vayan cocinando.
3. En un bol batimos los huevos, ponemos una pizca de sal, la leche (esto le dará más jugosidad) y batimos.
4. Una vez tenemos las patatas listas, añadimos al bol, mezclamos y en otra sartén más pequeña engrasada previamente con aove y a fuego alto, vertimos la mitad.
5. Colocamos encima queso, jamón cocido, queso y vertimos el resto de la mezcla.
6. Bajamos a fuego medio para que se vaya cocinando, cuando veamos que puede estar doradita le damos la vuelta y seguimos cocinando hasta tenerla dorada por ambos lados.
7. Podemos servir caliente o fría.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya