Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patatas con chorizo

4 raciones · 655 kcal

Ingredientes

- **1kg** de patatas peladas y picadas finitas
- **1** cebolla cortada en brunoise
- **2** chorizos pequeños cortados en dados
- **4** huevos camperos
- **1** chorrito de leche
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**30 g**
Grasas	**38 g**
Hidratos	**49 g**
Fibra	**6,2 g**

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aceite de oliva, 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 aceite de oliva (ponemos un poco más si lo vemos necesario), tapamos y ponemos a fuego medio para que se vayan cocinando.
3. Cuando veamos que la patata se va dorando y le queda poco, añadimos el chorizo, removemos bien para que se integre con el resto de ingredientes y seguimos cocinando hasta que la patata esté tierna.
4. En un bol batimos los huevos, ponemos una pizca de sal, la leche (esto le dará más jugosidad) y batimos.
5. Añadimos la patata con la cebolla y el chorizo al huevo, mezclamos muy bien y vertimos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego fuerte, bajamos el fuego y seguimos cocinando a fuego medio, damos la vuelta, terminamos de cuajar bien la tortilla y listo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya