Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patatas con bacon y cheddar

8 raciones · 354 kcal

Ingredientes

- **1** cebolla cortada en brunoise
- **6**-8 lonchas de bacon cortado en fina tiras
- **100**-150gr de queso cheddar rallado (al gusto)
- **1,5kg** de patatas cortadas en finas lascas
- **5** huevos camperos
- **1** chorrito de leche (opcional)
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**35 g**
Fibra	**4,5 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 el bacon, removemos y seguimos cocinando unos 5-8 min. hasta que esté doradito.
3. Cuando el bacon esté doradito, añadimos las patatas, removemos para que se mezcle bien todo, tapamos y ponemos a fuego medio para que se vayan cocinando.
4. En un bol batimos los huevos, ponemos una pizca de sal, la leche y batimos, cuando esté bien batido, agregamos el queso, mezclamos todo.
5. Cuando tengamos la patata tierna y doradita junto con la cebolla y el bacon añadimos al bol, mezclamos muy bien y vertimos en una sartén con un chorrito de aove a fuego fuerte, bajamos el fuego y seguimos cocinando a fuego medio, damos la vuelta, terminamos de cuajar bien la tortilla y listo.

RECOMENDACIONES

La leche le dará más jugosidad a la tortilla.

Hecho con CookNest

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

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