Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patatas con chorizo

20min · 8 raciones · 300 kcal

Ingredientes

- **1,5kg** de patatas chascadas
- **2** Puerros en juliana
- **1/2** Chorizo en dados pequeños
- **6** Huevos
- Chorrito de leche
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**4,8 g**

Elaboración

1. En una cacerola baja ponemos un chorrito de aove, el puerro, sal y sofreímos
2. Agregamos el chorizo, salteamos un poquito e incorporamos las patatas, tapamos y cocinamos a fuego bajo unos 15-20 minutos
3. Batimos los huevos con un chorrito de leche, añadimos las patatas y mezclamos
4. En una sartén ponemos un chorrito de aove, vertimos la mezcla y vamos dando forma a la tortilla, servimos y lista para disfrutar

Hecho con CookNest

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