El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tortilla de patatas con cebolla y queso

2 raciones 484 kcal

Ingredientes

- 2 patatas
- Cebolla
- Poco aceite
- 4 huevos
- Sal al gusto
- Un poco de queso Emmental
- Pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	22 g
Grasas	28 g
Hidratos	36 g
Fibra	4,8 g

Elaboración

1. Pela dos patatas y haz láminas con ellas
2. Precalienta la sartén
3. Añade poco aceite
4. Mete primero la cebolla y dale un par de meneos para que se integre bien el aceite
5. Añade las patatas
6. Tapa y deja a fuego medio 5 minutos, o hasta que estén doradas por abajo
7. Cuando empiece a oler a patata achamuscada, dale la vuelta
8. Bate bien los 4 huevos
9. Añade sal al gusto a los huevos batidos
10. Vierte el huevo sobre las patatas y deja que se integre bien por todo
11. Coge un plato y dale la vuelta a la tortilla
12. Pon queso Emmental
13. Apaga el fuego, tápala y deja que el queso haga su magia

14 Añade pimienta negra

RECOMENDACIONES

Si ves que te has pasado con las patatas, no eches todas. Recuerda que a fuego lento todo se hace mucho mejor.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu