HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patata y chorizo

4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Cebollas
- Huevos
- Chorizo
- Sal

Elaboración

1. Mientras se pelan las cebollas, cortar las patatas en trozos bastante finos
2. Cuando las tengamos, añadirlas con las cebollas y freírlas
3. Mientras tanto, batir los huevos
4. Cuando la patata esté blanda, pasarla al bol y mezclarla con el huevo
5. Freír el chorizo y mezclarlo con el huevo y la patata
6. Cuando tengamos la mezcla, ponerla en la sartén a fuego medio
7. Dejar girar durante un par de minutos
8. Dar la vuelta a la tortilla con un plato
9. Dejar un par de minutos más
10. Apagar el fuego

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto