

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tortilla de patatas al whisky

4 raciones 395 kcal

Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 6 o 7 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil
- Hierbabuena (opcional)

SALSA AL WHISKY

- 1/2 vaso de coñac o brandy
- 1 chorreón de vino blanco
- 7 dientes de ajo
- 1 pastilla de caldo concentrado de carne
- Aceite de oliva
- Pimienta

Elaboración

1. Pelamos y troceamos las patatas en daditos pequeños
2. Las freímos en abundante aceite a fuego medio-alto y las sacamos en un plato con papel de cocina para quitar el aceite sobrante
3. En un bol grande, batimos todos los huevos, añadimos la sal y las patatas y mezclamos bien
4. En una sartén (que no se pegue), añadimos aceite y la mezcla del huevo con las patatas, dejamos que se haga dos o tres minutos a fuego medio-bajo
5. Le damos la vuelta con ayuda de una tapadera o plato, nos ayudamos de una pala para despegar los bordes si fuera necesario

SALSA AL WHISKY

6. Aplastamos los dientes de ajo con la ayuda de un cuchillo grande
7. Hacemos los ajos en una sartén con aceite a fuego medio pasados unos minutos añadimos el coñac, el vino blanco y dejamos a reducir
8. Por último un poco de pimienta y la pastilla si queréis empezar la salsa removemos muy bien a fuego medio y dejamos que se haga

9 Ahora ya podemos echar nuestros ajos al whisky encima de la tortilla de patatas

RECOMENDACIONES

Yo la dejé poco tiempo y en fuego bajito para que saliera más crudita, eso es al gusto

POR RACIÓN	14 g Proteínas	16 g Grasas	33 g Hidratos	4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta