Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tortilla de patatas trufada

15min · 4 raciones · 214 kcal

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 4 huevos
- 1/2 cebolla
- 1 cucharadita de salsa de trufa
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	9,1 g
Grasas	9 g
Hidratos	25 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Pelar y trocear en cuadraditos pequeños 3 patatas y 1/2 cebolla
2. Freír las patatas y la cebolla en una sartén con abundante aceite a fuego medio-alto durante unos 10 minutos hasta que se empiecen a dorar
3. Quitar el aceite sobrante con papel absorbente
4. Batir 4 huevos en un bol, añadir las patatas, la cebolla, sal y una cucharadita de salsa de trufa
5. En una sartén pequeña con un poco de aceite añadir la tortilla y dejarla hacer a fuego medio bajo unos 4 minutos
6. Darle la vuelta y hacerla un minutito más

RECOMENDACIONES

Se puede hacer igual sin la trufa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta