Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patatas con sobrasada

4 raciones · 373 kcal

Ingredientes

- 3 patatas grandes
- 4 huevos L
- 2 cucharadas de sobrasada
- Aceite de buena calidad
- Sal al gusto
- Queso brie

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	26 g
Hidratos	23 g
Fibra	2,8 g

Elaboración

1. Trocear tres patatas grandes en cuadraditos y añadirlas a una sartén con abundante aceite de buena calidad
2. Dejar que se hagan a fuego medio alto
3. Cascar cuatro huevos en un bol
4. Batir bien los huevos, añadir las patatas quitándoles el aceite sobrante y poner dos cucharadas de sobrasada
5. Mezclar todo, añadir sal al gusto y echar a la sartén cinco minutos a fuego medio
6. Dar la vuelta y dejar que se haga por el otro lado dos minutos más
7. Fundir unos daditos de queso brie con un soplete y ponerlos encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta