XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de patata trufada con brie

4 raciones 616 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- Patata Kennebec (3 medianas)
- Cebolla caramelizada
- Panceta ibérica
- Tocino ibérico
- Queso brie
- Crema de trufa (o trufa negra si tienes)
- AOVE
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**49 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**3,7 g**

Elaboración

CEBOLLA CARAMELIZADA

1. Carameliza la cebolla al menos 1 hora a fuego bajo

PATATAS

2. Pela y corta en láminas finas
3. Confita y fríe en AOVE
4. Escurre bien y reserva en un bol

LA MEZCLA

5. Casca 4 huevos y reserva 1
6. Añádelos a las patatas sin batir, solo mezclando
7. Incorpora la cebolla caramelizada
8. Añade la crema de trufa
9. Sal y pimienta
10. Si la comes el mismo día, mínimo 1 hora de reposo
11. Si puedes, toda la noche en nevera con film

IBÉRICO AL PUNTO

12. En sartén, dora el tocino ibérico
13. Añade la panceta ibérica en trocitos
14. Dóralo bien
15. Puedes apartar un poco y dejarlo extra crujiente para decorar

MONTAJE

16. Saca la mezcla de la nevera y deja atemperar
17. Incorpora el huevo, la panceta y el tocino
18. Sartén caliente con AOVE
19. Vierte la mitad de la mezcla
20. Cocina 1:30–2 min
21. Añade el brie a trocitos
22. Cubre con el resto de la mezcla
23. El brie queda en modo sándwich y se funde por dentro

CUAJADO FINAL

24. Da la vuelta
25. 2–3 min más (según te guste)
26. Total: 4–5 min por lado a fuego medio si te gusta más cuajada

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa