

PLATO DE FONDO

TORTILLA PAPAS FRITAS DE BOLSA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 3 cebollas cortadas en juliana
- 5 huevos
- Pimienta
- Romero
- Una bolsa de papas fritas (no corte americano)

Preparación:

- Poner en un sartén aceite de oliva más 3 cebollas cortadas en Juliana y cocinar a fuego bajo por 30 minutos por lo menos. Si se seca la preparación puedes agregar agua.
- Poner en un Bowl 5 huevos y con un tenedor batir por 3 o 4 minutos para mezclar bien y aportar un poco de aire. Aliñar con sal (ojo que las papas ya tienen mucha sal) y pimienta. Puedes agregar Romero que le queda perfecto
- Agregar una bolsa de 260 g (aprox) de papas fritas lisas (no corte americano) más la cebolla dorada en el Bowl de los huevos batidos y mezclar con cuidado para que todas las papas queden untadas con la preparación.
- Dejar reposar unos minutos hasta que las papas se hayan empapado de líquido y estén lánguida.
- Poner un sartén al fuego con un chorro de aceite de oliva, cuándo esté caliente el sartén agregar la mezcla de papas y asegurarse por los primeros minutos de estar moviendo constantemente para que no se pegue al sartén.
- Con una espátula ir dando forma redondeada a los bordes. Cocinar por 5 o 6 minutos a fuego medio y dar vuelta con un plato o con una tapa de olla. Cocinar 1 o 2 minutos más por este lado y retirar del fuego. La cantidad exacta de minutos va a depender de cómo te guste el nivel de cocción de la tortilla.

VERSIÓN FAT: agrega a la preparación un chorizo cortado en rodajas.

