Tortilla de patatas rellena de torrada de payes con tomate y jamón de bellota

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El relleno dependerá un poco del diámetro de tu sarten, a mi me gusta que quede gorda la tortilla

Descripción:

El primer documento conocido en el que aparece una referencia a la tortilla de patatas es navarro. Se trata de un anónimo "memorial de ratonera", dirigido a las Cortes de Navarra en 1817;7 en él se explican las míseras condiciones en las que viven los agricultores comparándolos con los habitantes de Pamplona y de la Ribera navarra. Después de una larga enumeración de los míseros alimentos tomados por los montañeses aparece la siguiente cita: "...dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, porque nuestras mujeres la saben hacer grande y gorda con pocos huevos mezclando patatas, atapurres de pan u otra cosa..."

Ingredientes para 8 personas :

- 5 grandes de patatas
- 1 grande de cebolla
- 10 huevos
- 100g de jamon de bellota
- 2 torrada de payes
- 1 tomate
- aceite de gisasol
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Bueno como ya sabréis hacer una tortilla de patatas, nos saltamos esos pasos y empezamos la receta cuando ya tienes los huevos mezclados con las patatas y la cebolla en un bol, salpimentamos y reservamos. Hacemos las torradas, y restregamos el tomate en ellas le ponemos aceite de oliva y una pizca de sal y reservamos . Ahora vamos a montar el relleno. Ponemos la sarten donde vamos a hacer la tortilla con un poco de aceite y echamos

la mitad de la mezcla, rápidamente vamos montando el pan cubriendo toda la tortilla (si hace falta se recorta y se monta como un puzle) y a continuación el jamón encima del pan y vertemos lo que quede del contenido para la tortilla. como cualquier tortilla daremos la vuelta cuando creamos que esta cocida por ese lado con cuidado que no se nos desmonte el relleno y dejamos cocer por el otro lado dejando la tortilla al gusto.