EMPANADA DE TORTILLA DE PATATAS

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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

ESTA BUENIIISIIIMAAA Y COMO DICE MI SUEGRA NO HACE FALTA METERLA EN PAN PORQUE YA LLEVA PAN.

Ingredientes para 4 personas :

- DOS HOJAS DE HOJALDRE
- -Patatas de guarnición
- CEBOLLA
- HUEVOS
- SAL Y PIMIENTA NEGRA
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Preparación:

Paso 1

Se enciende el horno a 200 º que se valla precalentando Se corta la cebolla en brunoise y se echa en una sartén de fondo grueso con el aove que se valla haciendo, mientras tanto pelamos las patatas y las cortamos a rodajas finas Cuando estén todas cortadas y la cebolla casi echa echamos la patata , le damos vueltas con la espátula que se vallan haciendo y según se van haciendo con una tijeras las vamos cortando que queden mas pequeñas posible , hasta que estén echas , salpimentamos y colamos en un colador para quitar el aceite En un bol echamos los huevos y en cada huevo le echamos un poquito de sal , batimos ligeramente y echamos el sofrito de patata y cebolla mezclandolo Cojemos o bien una sartén sin mango o bandeja ya sea redonda , cuadrada o rectangular grande NO DESMONTABLE y la forramos de papel de hornear. Ponemos una capa de hojaldre pinchándola con un tenedor pero antes de ponerla cortamos una tira fina por todo alrededor y encima volcamos el preparado de tortilla; colocamos la otra capa de hojaldre encima pero o bien lo cortamos antes o una vez encima que sera mejor por la medida un poco todo alrededor , tiene que ser mas pequeña la de la parte de arriba , asi la cerramos con la de abajo haciendo un cordel, la pinchamos y la pintamos de huevo , como a mi la grande se me salia un poco de huevo pues aproveche con ese mismo de pintarlo jejeje lo metemos al horno precalentado arriba y abajo a 200º y cuando este dorada pincháis con un palillo , si sale limpio ya estará cuajada