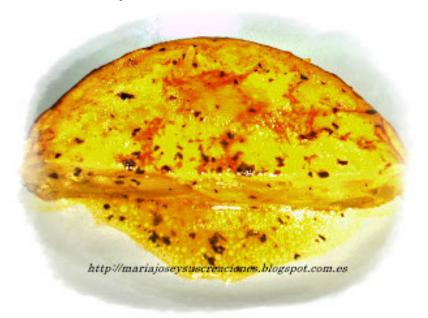
# TORTILLA DE PATATAS EN SALSA



## Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera Coste: Muy económico

#### Descripción:

Para cuando te sobra del día anterior y queda riquisiiisima

#### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Tortilla de patatas
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de agua
- 1 cucharadita de harina
- sal
- · perejil
- ajo en polvo
- azafran

### Preparación:

#### Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone en una sartén un poco de aceite cuando este caliente echar la harina remover para que se tueste y echar el ajo, el vino, el agua, el perejil y el azafran, remover bien y cuando este caliente echar la tortilla. Pinchar la tortilla con un tenedor para que se impregne bien de la salsa dejar 5 minutos y dar la vuelta y otros 5 minutos.