

TORTILLA DE PATATAS EN SALSA



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



<http://mariajoseysuscripciones.blogspot.com.es>

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 riquisiiiisima

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.