

CUP CAKES SALADOS DE TORTILLA DE PATATAS



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Esther Blanco S



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

En cocer las patatas en vez de freirlas y así le restamos calorías y su sabor es delicioso

Descripción:

Los cup cakes salados son muy cómodos para comer, así que lo podemos llevar a la playa. Me encanta cómo quedó y el sabor increíble que tiene a tortilla de patatas y además con menos calorías.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 GR. DE PATATAS
- - 1 vaso de leche
- - 1 cebolla grande
- 1/2 puerro
- Un trozo de pimienta roja
- 2 cucharadas de maicena (harina de maíz)
- 1 cucharada de levadura
- 4 Huevos
- - Aceite - Sal
- 12 moldes de Cup cakes

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Primeramente, cocemos las patatas (yo lo hago en el microondas envueltas y con un poco de sal en papel film), mientras tanto, freímos, a fuego muy suave, la cebolla, el puerro y el pimienta, tiene que quedar muy tierno y sin color oscuro. Se machacan las patatas con un tenedor hasta que se hagan puré, se añade la cebolla pochada y el aceite (unas tres cucharadas para que este mas jugoso, puesto que el puré es muy seco). En el vaso de leche se añade la maicena, la levadura y una pizca de sal, lo deshacemos y se agrega a las patatas, por último se baten 3 o 4 huevos (según lo grandes que sean) con la batidora hasta que dupliquen su tamaño, se mezcla todo y se echa en los moldes untados con un poco de aceite, se llenan todo, porque no sube casi nada, se mete al horno 20 minutos a 175° (ya sabéis que depende de cada uno) hasta que estén hechos, le ponemos un tomate cherry de adorno y con una cervecita queda espectacular.