Pincho Español

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

Creador: Maria Mata **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Esta receta la he preparado como aperitivo en reyes y ha gustado mucho, lo he titulado pincho español: Es el sabor tradicional de una estupenda tortilla de patata y el chorizo pero con un aire más moderno en decoración.

Ingredientes para 6 personas :

- •4 o 5 Patatas medianas
- - Aceite de oliva - Sal
- 1 chorizo Navidul

Preparación:

Paso 1

- se pelan las patatas. Se lavan. Se cortan (yo las pelo en trocitos muy pequeños y finos)se le echa un poco de sal, (también es opcional la cebolla). - Se pone en una sartén a calentar el aceite de oliva, y cuando este caliente se echa la patata a freir, de vez en cuando se remueve, y yo personalmente con un tenedor de madera voy aplastando. -Mientras se nos frie la patata, en un recipiente batimos 5 huevos, a los que añadimos la patata frita escurriendo el aceite sobrante, mezclamos bien y echamos un chorrito de leche. - En otra sartén vertemos la mezcla y vamos dando forma a la tortilla. -Dejamos atemperar, y con un cortapastas, yo en esta ocasión he usado uno con forma de flor, vamos sacando nuestros bocaditos de patata que colocaremos encima de una rebanadita de pan. -Cortamos el chorizo en rodajas, lo pasamos rapidamente vuelta y vuelta por una sartén y decoramos nuestros bocaditos con una rodajita (Y a comer)