Tortilla de patata al vapor

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g de patatas
- 4 huevos
- Sal
- Pimienta
- Lechugas para acompañar
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar una olla con abundante agua con una pizca de sal para cocer al vapor. Pelar y laminar

finamente las patatas. Disponerlas sobre el cestillo de cocer al vapor y dejar cocer hasta que estén bastante tiernas. Retirar el cestillo con las patatas y salpimentar al gusto. Batir los huevos, salpimentar al gusto y después mezclar con las patatas. Calentar una sartén antiadherente e incorporar el aceite de oliva. Cuando esté caliente volcar la mezcla para la tortilla; esperar 5 minutos y dar la vuelta con ayuda de un plato. Dejar hacer otros 5 minutos más y retirar del fuego. Servir caliente.