

# Revuelto de Papas, Panceta y Boletus



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de Patatas
- 4 unidades de Cebolla
- 2 unidades de Pimiento verde
- Hongos
- Panceta
- Salsa Modena
- Perifollo

## Preparación:

### Paso 1

Con las patatas peladas y cortadas en paisana, cebollas en juliana y pimientos verdes en juliana y pochar.

### Paso 2

Cortar las patatas en dados y confitar

### Paso 3

Salpimentar la panceta, envasar al vacío y cocer a horno vapor durante 3-4 horas

### Paso 4

Elaborar un refrito con el ajo y la modena

### Paso 5

*Triturar en termomix la base de tortilla, añadirle huevo pasteurizado en proporciones iguales al total de la crema triturada es decir, por cada 100 gr. de crema de base de tortilla, 100 gr. de huevo o yema pasteurizada. Colar y poner en sifón, cerrar y cargar*

### **Paso 6**

*Cortar una vez cocinada la panceta en dados al igual que la patata y saltear los hongos en el ultimo momento*

### **Paso 7**

*Calentar todo en el horno 180°, 10 minutos*

### **Paso 8**

*Montaje: 1) Alternar dados de patata con los de panceta 2) Espolvorear encima sal maldon 3) Aliñar el conjunto con el refrito de ajo 4) Colocar en paralelo y una vez calentado al baño Maria el sifón de tortilla 5) Terminar con unas hojitas de perifollo*