

Tortilla campesina con verdura ,queso y chorizo fresco...



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

Creador: Cosmin Iulian C **Recetizador:** Leonor Milla Mo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Huevos, normales.
- 100 gr. de queso de fundir, Edam, semicurado.
- 4 unid. de Cebolletas frescas,
- 4 unid. de Chorizos frescos blancos, Asturianos, gallegos....
- 2 unid. de Patatas,
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- al gusto de cada uno... de Sal y Pimienta
- 1 manojo de perejil picado

Preparación:

Paso 1

Primero se frien los chorizos y se dejan escurrir bien. En el mismo aceite en el que se han frito los chorizos se frien las patatas cortadas previamente julienne y se retiran y se dejan escurrir bien. Se sofren las cebolletas hasta dorarlas. Los huevos se mezclan con el queso, sal y pimienta, y se homogenizan bien con un tenedor hasta quedar bien. En la sartén se ponen 3/4 cuharas soperas de aceite de oliva virgen, se ponen los chorizos, las patatas y el sofrito de cebolletas... y cuando se han calentado bien se hechan encima los huevos batidos con el queso y se meten al horno calentado a 180 grados. Se deja lo suficiente para que el huevo cuaje se ralla queso encima y se gratina. Se pica perejil y se le hecha encima....que les aproveche!!!!!!