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

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

Creador: Cosmin Iulian C **Recetizador:** paqui sanchez



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 Cebolleta s 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.S sofrien las cebolletas hasta dorarlas.Los huevos se mezclan con el queso ,sal y pimienta,y se omogenizan bien con un tenedor hasta quedar bien.En la sarten se ponen 3/4 cuharras soperas de aceite de oliva virgen,se pone n los chorizos,las patatas y el sofrito de cebolletas...y cuando se han calentado bien se hechan enzima 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 enzima y se gratina .Se pica perejil y se le hecha enzima....que les aproveche!!!!!!!