# Tortilla de patata en hojaldre

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Antia



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**
Asegurate que la tortilla está fria antes de ponerla en el hojaldre, si está caliente se nos ablandarà este y quedará mal

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- Patatas,
- Huevos
- Cebolla
- sal
- Aceite para Freir
- Masa de Hojaldre

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos y cortamos las patatas como lo hemos hecho siempre para hacer una tortilla,salamos y ponemos a freir junto con la cebolla cortada finita

### Paso 2

Ya está frita, escurrimos el aceite lo máximo posible y mezclamos con los huevos batidos. Mientras se nos enfria la tortilla vamos forrando un molde( a ser posible desmoldable)con el hojaldre. Ya fria vertemos dentro del molde la tortilla, tapamos con más hojaldre como si estuvieramos haciendo una empanada, decoramos al gusto, pintamos con un poco de huevo y metemos al horno precalentado a 200º calor arriba y abajo hasta que veamos que está doradita.