

Tortilla de patata en hojaldre



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Alfonso Allera



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 fría antes de ponerla en el hojaldre, si está caliente se nos ablandará 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 fría vertemos dentro del molde la tortilla, tapamos con más hojaldre como si estuviéramos 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.