



Recetas

Tortilla Española tropical

La tortilla española, es uno de los bocados más populares en la gastronomía española, conocida mundialmente por su delicioso e inconfundible aroma y sabor, no hay quien se resista a un buen pincho de tortilla.



Fácil



1 Hora



Cocina



3-4



Ingredientes

- 7 Huevos
- 20 ml de leche
- 5 Papas
- 3 Cebollas blancas
- 5 dientes de ajo
- 1 Pimentón rojo
- 1 Rama de cilantro
- 100 g de Tocineta
- Pimienta Negra
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimentón Cayena
- Aceite de oliva

Utensilios

- 1 Sartén de teflón grande con tapa
- 1 Bowl pequeño para los huevos
- 1 Bowl grande para hacer la mezcla
- 1 Paleta para remover
- Guantes de temperatura

Preparación

- Calienta el horno a 400 grados Fahrenheit.
- Pica las 5 papas con concha en cubitos y mételas 10 minutos en un bowl con agua fría, sécalas y colócalas en la bandeja para hornear, condiméntalas con sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra, agrégale aceite de oliva extra virgen, masajea hasta que todo quede bien incorporado y mételas en el horno por 25 minutos, a la mitad del tiempo remuévelas asegurándote que no se peguen, con un palillo, comprueba que estén listas, sácalas y reserva.
- Pon los 7 huevos a un bowl, bátelos y condiméntalos con sal Bahía Refinada Fina, pimienta negra y un toque de pimentón cayena, agrégale los 20 ml de leche, bate bien y reserva.
- Pica las 3 cebollas, el pimentón, el cilantro y la tocineta en cuadritos, machaca el ajo y reserva.
- Pon a calentar a llama alta el sartén y agrégale un corrito de aceite de oliva, cuando este bien caliente, saltea la cebolla, el pimentón, la tocineta, el ajo y reserva.
- En el bowl grande, agrega las papas, la tocineta con los aliños y todo su aceite, remuévelo bien hasta que las papas queden impregnadas de todo el sabor de los aliños, agrega el cilantro y los huevos, vuelve a remover.
- Limpia bien el sartén, agrega aceite de oliva y con una servilleta riega bien el aceite y ponlo a calentar a fuego alto.
- Cuando el sartén esté bien caliente, agrega todo el contenido del bowl y con la paleta aplana toda la superficie hasta que quede parejo, coloca la tapa del sartén y baja la llama al mínimo.
- Cocina por 15 minutos, con la ayuda de un plato dale la vuelta a la tortilla, antes de volver a colocarla en el sartén, asegúrate que la superficie esté bien limpia y aceita.
- Cocina por 7 minutos más a llama baja y buen provecho.