



Recetas

Tortilla Criolla El gustico que rinde en familia

Reinventamos un clásico mundial para traerlo a la mesa venezolana con una versión vibrante, económica y llena de color. Nuestra Tortilla Criolla es el plato perfecto para picar y compartir en familia, transformando ingredientes sencillos en una experiencia de lujo llena de sabor local. Con el toque ahumado del chorizo, la frescura del cebollín y el dulzor del plátano maduro, esta receta demuestra que con Sal Bahia, lo cotidiano se vuelve extraordinario para unir a los venezolanos en torno a la mesa.



Fácil



40 mins



Cocina



4-6

Ingredientes

- 4 papas medianas (peladas y en láminas finas).
- 6 huevos frescos.
- 1 pieza de chorizo picado en cubitos.
- 1 plátano maduro cortado en cuadritos pequeños
- 1 taza de cebollín fresco (picadito).
- Sal Bahía al gusto.
- Pimienta negra al gusto.
- Aceite vegetal para freír.

Utensilios

- Sartén antiadherente mediana
- Bowl grande para mezclar
- Colador de mano o espumadera
- Plato llano grande (para voltear la tortilla)



Preparación

El toque dulce: Fríe los cuadritos de plátano maduro hasta que doren. Retira con la cuchara con huecos y reserva.

Dorado de las papas: En el mismo aceite, fríe las papas con una pizca de Sal Bahía para que queden firmes y resalte su sabor. Retira y escurre bien.

El sofrito: Sofríe el chorizo hasta que esté doradito e incorpora el cebollín al final para que suelte todo su aroma.

El batido: En un bol grande, bate los huevos con Sal Bahía y pimienta. Agrega las papas, el chorizo, el cebollín y los cuadritos de plátano. Deja reposar 5 minutos.

Cocción: Vierte la mezcla en la sartén a fuego medio-bajo. Cuando los bordes estén listos, voltea con el plato y cocina por el otro lado hasta que esté doradita.

Un toque Bahía: La magia de esta tortilla reside en el equilibrio entre lo dulce del plátano y lo salado del chorizo.

Nuestra Sal Bahia es el ingrediente esencial que potencia todos los sabores, resaltando la sazón con tradición que tanto nos gusta. Es una experiencia de sabor compartida que refuerza el vínculo familiar en cada bocado.