

Tortilla de Atún

Una receta muy fácil de hacer y que sirve para cualquier ocasión que puede resolver una comida en cualquier momento del día.

Ingredientes

20 min

4 raciones

1. 3 huevos
2. 1 lata de atún
3. 1 plátano grande maduro
4. 2 papas
5. 3 hojas Culantro
6. 2 ramitas Cebollín
7. 1 cebolla
8. 2 dientes ajo
9. 1 tomate madurito
10. Aceite

Paso a paso

1. Paso 1Primero cortamos en rebanadas las papas y salamos un poco, para luego freírlas. Picamos el plátano en tajadas y freímos también.
2. Paso 2Picamos los aliños y el tomate, luego en un sartén con un poco de aceite sofreír bien. Cuando esté bien sofrito echamos el atún para sofreír por 1 minuto y apagamos.
3. Paso 3Con la ayuda de un batidor, batimos muy bien los 3 huevos, hasta que veas que no levanten más.
4. Paso 4En una sartén con el fuego bajo, colocamos un poco de aceite y echamos la mitad de la mezcla del huevo, cuando ya esté un poco cocida colocamos los plátanos, las papas, el atún y por último la restante mezcla del huevo, tapamos y dejamos cocinar por 3 minutos a fuego lento.

Receta de Cookpad