

Tortilla de papas rellena de jamón y queso al horno

Ingredientes

1 o 2 raciones

1. 1 papa pequeña cortada en cubos
2. 1 cebolla pequeña
3. 1 cebollín
4. 1 ajo porro (puerro)
5. 2-3 dientes ajo
6. 2 huevos
7. Al gusto lonchas de jamón y queso
8. Al gusto sal, pimienta y perejil

Paso a paso

30 minutos

1. 1

En una sartén con un poco de aceite se sofríen las papas, cuando empiecen a dorarse se agrega la cebolla, cebollín, ajo porro y ajos. Se cocina hasta que la cebolla esté tierna. Aparte en un bol se baten los huevos con sal, pimienta y perejil picado.



2. 2

Se mezcla el sofrito con los huevos. En un recipiente apto

para horno bien engrasado se vierte la mitad de la mezcla de huevos. Se coloca el jamón y queso y se pone el resto de la mezcla de huevos.



3. 3

Se introduce en un horno precalentado a 180° C durante 20 minutos o hasta que la tortilla se vea cuajada. Lo pueden acompañar con una ensalada



COOKPAD.COM