

TORTILLA DE PATATAS 3.0

Tortilla de patata en hojaldre

Ingredientes (6-8 personas)

7 huevos
1 kg de patatas
1 cebolla
2 discos de hojaldre refrigerado
4 cs de nata líquida
1 cp de perejil picado
150 ml de aceite
Sal y pimienta

Elaboración:

Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados del mismo tamaño. Pelar la cebolla y partirla en juliana. Rehogar ambas hortalizas en una sartén grande antiadherente con el aceite durante 15-18 minutos, removiendo de vez en cuando. Luego, escurrirlas muy bien.

Batir 6 huevos hasta que estén espumosos. Añadir la nata y el perejil, salpimentar y mezclar. Agregar las patatas y la cebolla y remover.

Forrar un molde desmontable redondo con papel sulfurizado. Cubrir con 1 disco de hojaldre, retirar el sobrante y verter la mezcla de patata y huevo.

Colocar encima el otro disco y sellar bien los bordes. Pincelar la superficie con huevo batido. Meter al horno precalentado a 180 °C de 25 a 30 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.

Desmoldar y servir.

TORTILLA DE PATATAS 3.0

Rollo de tortilla relleno

Ingredientes (4-6 personas)

6 huevos

500 gr de patatas

1 cebolla

6 lonchas de jamón cocido

2 cs de nata líquida

6 lonchas de queso Havarti

50 gr de pimientos del piquillo

Aceite y sal

Elaboración:

Pelar y picar la cebolla. Pelar también las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas de ½ cm de grosor. Pochar ambas durante 15-18 minutos en una sartén con un fondo de aceite y escurrirlas bien.

Batir 5 huevos con la nata y ½ cucharadita de sal. Agregar las patatas y la cebolla y mezclar bien.

Forrar una bandeja de horno con una hoja de papel sulfurizado y verter la mezcla. Introducirla en el horno precalentado a 180 °C y cocerla 8-10 minutos. Retirar la tortilla y cubrir con las lonchas de jamón y de queso y con los pimientos escurridos y partidos a la mitad.

Enrollar la tortilla, con cuidado de no romperla, con ayuda del papel sulfurizado. Retirar éste, pincelar con huevo batido e introducirla de nuevo en el horno, a 250 °C y con el grill encendido, y dejarla durante unos minutos, hasta que se dore la superficie. Retirla, dejar que se temple y servirla cortada en rodajas.

TORTILLA DE PATATAS 3.0

Frittata de brócoli y patata morada

Ingredientes (4-6 personas)

5 huevos

2 patatas moradas

3 puerros

½ brócoli

½ pimiento rojo

40 gr de queso Parmesano rallado

Cayena molida

Aceite, pimienta y sal

Elaboración:

Lavar las patatas y cocerlas enteras en agua salada hasta que al pincharlas estén tiernas, unos 35 minutos.

Limpiar y lavar los puerros, el pimiento y el brócoli. Partir el primero en rodajas, el segundo en daditos y separa el brócoli en ramilletes.

Ecurrir las patatas y dejar que se templen. Pelarlas y trocearlas.

Calentar un hilo de aceite en una sartén apta para horno, añadir el puerro y el pimiento y pocharlos 6 minutos, removiendo de vez en cuando. Agregar el brócoli, tapar y rehogar 5 minutos. Retirar del fuego y reservar.

Batir los huevos, salpimentarlos y añadir una pizca de cayena. Verterlos en la sartén, añadir las patatas y, encima, las verduras. Espolvorear con el queso y hornea 15-20 minutos en el horno precalentado.

Retirar y servir.

*También se puede cuajar en una sartén antiadherente, a fuego lento, unos 5 o 6 minutos.

TORTILLA DE PATATAS 3.0

Pastel de patata y puerro

Ingredientes (4 personas)

3 huevos

400 gr de patatas

400 gr de puerros

Mantequilla

Nuez moscada

Pimienta blanca y sal

Elaboración:

Pelar y lavar las patatas. Cortarlas en rodajas y cocerlas aproximadamente 15 minutos, hasta que estén tiernas, pero no se rompan. Escurrirlas y reservarlas.

Limpiar y lavar los puerros. Picarlos y pocharlos en una sartén con aceite a fuego lento unos 10 minutos, hasta que estén blanditos.

Untar con mantequilla un molde redondo apto para el horno.

Mezclar las patatas con el puerro escurrido. Salpimentar y aderezar con una pizca de nuez moscada.

Separar las claras de las yemas de 2 huevos. Mezclar éstas con el huevo restante y batir con una pizca de sal.

Añadir las patatas y los puerros. Montar las claras a punto de nieve y añadir a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Verter en el molde y meterlo en el horno precalentado a 180 ° unos 15 o 20 minutos, hasta que esté cuajado.

Retirarlo, dejar que se temple, desmoldar y servir.