Tortilla de patatas a la riojana

Nombre de la receta

Tortilla de patatas a la riojana

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Huevo

Descripción

Tradicional tortilla de patatas con chorizo rojo

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 4 patatas
- 125 gramos de chorizo rojo fresco
- 250 centilitros de aceite de oliva
- 6 huevos grandes

- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar nuestra sabrosa tortilla, en primer lugar pelaremos nuestras patatas y una vez lavadas las cortaremos en rodajas propias de tortilla o en taquitos como tengamos costumbre y les echamos sal al gusto. En una sartén pondremos el aceite y freiremos las patatas a fuego medio para que queden tiernas sin llegar a tostarse.

2 Mientras se hacen las patatas, batimos los huevos en un bol y reservamos. En un plato preparamos el chorizo quitándole la piel y partiéndolo en trozos pequeños.

3 En otra sartén con 1 cucharada de aceite de oliva reguisamos el ligeramente el chorizo sin que llegue a endurecerse. El hacerlo aparte de las patatas es para que no nos manche el aceite, ya que el aceite de freir las patatas quedará limpio para utilizarlo en otras ocasiones.

4 Cuando las patatas están hechas a nuestro gusto, las pondremos en el huevo bien escurridas del aceite. Igualmente añadimos el chorizo escurrido.

5 Por último en nuestra sartén anti-adherente echaremos la mezcla para cuajar la tortilla.

6 Cuando esté hecha por un lado daremos la vuelta y la terminaremos de cuajar por el otro lado. Ya tenemos lista nuestra rica tortilla a la riojana.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares