

El verdadero secreto para hacer una tortilla de papas única y diferente

03/02/2024



Las cenas sencillas no tienen por qué ser aburridas. Hoy te presento una variante única y deliciosa de la tradicional tortilla de papas.

Una combinación perfecta de ingredientes que sorprenderá a tus papilas gustativas y a las de tus invitados. Si buscas sorprender con una receta diferente, pero con ingredientes familiares, ¡sigue leyendo!

Ingredientes

- 1 kg de papas
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta negra al gusto
- 6 huevos
- 0.5 cucharadita de ajo seco

- 1/3 de cucharadita de cúrcuma
- 250 gramos de jamón
- 250 gramos de champiñones en escabeche
- 150 gramos de queso duro
- 150 gramos de maíz enlatado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 100 gramos de queso
- Cebolla verde y eneldo para decorar

Preparación

1. Comienza por pelar y cortar las papas en cubos medianos.
2. Calienta el aceite en una sartén grande y fríe las papas hasta que estén medio cocidas. Agrega sal y pimienta al gusto.
3. En un bol aparte, bate los 6 huevos. Integra el ajo seco, la cúrcuma, sal y pimienta al gusto.
4. Añade las papas medio cocidas al bol con los huevos y mezcla bien. Deja reposar la mezcla por 10 minutos.
5. En una fuente apta para horno, vuelca la mezcla de papas y huevos. Cubre con papel aluminio.
6. Hornea a 180°C durante 30 minutos.
7. Mientras tanto, prepara una ensalada con el jamón, champiñones, queso duro, maíz y mayonesa.
8. Una vez lista la tortilla, sácala del horno, esparce los 100 gramos de queso por encima y regresa al horno hasta que el queso se derrita.
9. Sirve caliente y decora con cebolla verde picada y eneldo.

Esta cena es una maravilla para los amantes de las tortillas y las papas. Tiene una combinación perfecta de sabores y texturas. Te aseguro que una vez que la pruebes, ¡querrás repetirla más veces!

Fuente: www.culinaryrecipes.top