Carnes

TORTILHA ESPECIAL

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- BATATAS 700-800G
- 1 CEBOLA
- 5 OVOS
- 6 FATIAS DE PAIO
- 6 FATIAS DE PRESUNTO
- QUEIJO RALADO
- CHOURIÇA Q.B.
- ÓLEO
- PAPEL VEGETAL

CONFEÇÃO

1. Fritar as batatas cortadas aos cubinhos com uma medida de óleo, durante 30 min.
2. Separadamente refugar uma cebola, juntar o paio e presunto, finamente cortados, e juntar a 5 ovos batidos.
3. Acrescentar as batatas à mistura anterior.
4. Forrar o cesto com papel vegetal.
5. Colocar o preparado sobre o papel vegetal e cozinhar durante 10 min.
6. Com a ajuda de 2 pratos virar a tortilha, para dourar do lado contrário.
7. Cobrir com queijo ralado e pedacinhos de chouriça e finalizar em 5-7 min.