

# TORTILLA ASADA

## INGREDIENTES

### PRIMEIRA ETAPA:

- Primeira etapa: 3 batatas grandes cruas em cubos pequenos
- 2 linguiças calabresas em rodelas
- 1 colher (chá) de alho frito (ou 2 dentes de alho picados)
- Pimenta a gosto (usei a calabresa, mas somente uma pitada, pois é muito forte)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sobremesa) de farinha de trigo
- Sal a gosto e temperos a gosto (coloco ervas finas, alecrim e manjeriço)

### SEGUNDA ETAPA:

- Segunda etapa: 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Azeitonas verdes

## MODO DE PREPARO

### SEGUNDA ETAPA:

- Segunda etapa: Bata os ovos com um fouet (ou garfo), junte o leite, a água e a farinha e bata novamente.
- Despeje essa mistura por cima das batatas, finalize com azeitonas verdes e volte ao forno médio-baixo por mais 50 minutos, até esse líquido ficar firme.
- Para servir, salpique coentro (ou salsinha) picado e regue com muito azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15903-tortilla-asada.html>