

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 (coloço ervas finas, alecrim e manjericão)

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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