

TORTILHA BAIANA

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de batatas
1 calabresa portuguesa cortada em rodela finas
300 g de carne de fumeiro (carne de porco defumada)
1 cebola grande cortadela em rodela e desfiada
1 pimentão cortado em rodela
3 dentes de alho picados
100 g de bacon cortado em tirinha
azeite doce
14 ovos
Sal

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela .

Frite as batatas no azeite doce até ficarem macias, reserve.

Frite o bacon, a calabresa e a carne de fumeiro, reserve.

No grill (de tamanho grande) coloque uma camada das batatas fritas, por cima as carnes fritas, a cebola, o alho e o pimentão.

Em um recipiente, bata os 14 ovos até espumarem, jogue por cima das camadas, deixe assar ate dourar.

Sal a gosto.

Se não tiver Grill, faça em uma frigideira grande, deixando dourar de um lado, depois vire em outra frigideira para dourar o outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39118-tortilha-baiana.html>