TORTILHA ESPANHOA DO FERMIN

INGREDIENTES

½ kg de batata aproximadamente

1 cebola

1 pimentão

1 pitada de sal (ponta da colher de sopa ¼)

4 ovos (batidos)

Adereços (atum ou carne moída)

MODO DE PREPARO

Corte as batatas bem finas quadriculadas, a cebola e o pimentão.

Cozinhar a batata sem água.

Colocar batata, cebola, pimentão em ½ copo americano de óleo em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até ficar mole (cozida), não colocar tampa.

Amasse a batata com garfo e adicione os ovos batidos, misture bem.

Colocar na frigideira 2 colheres de óleo, deixar aquecer e colocar a mistura.

Deixar fritar em fogo baixo.

Com um garfo contornar a tortilha (para não grudar na frigideira).

Sacudir a frigideira para não grudar em baixo, cerca de 15 minutos.

Vire a tortilha (colocar num prato).

Jogue o óleo que caiu no prato de volta na frigideira.

Coloque a tortilha para fritar do outro lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41734-tortilha-espanhoa-do-fermin.html