RECEITA DE TORTILHA À ESPANHOLA

INGREDIENTES

4 batatas grandes

1 cebola grande

2 dentes de alho

azeite

4 ovos

sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em rodelas de mais ou menos 0,5 cm.

Leve ao fogo uma frigideira com um fundo de azeite e adicione as batatas às rodelas e os dentes de alho picados.

Deixe fritar, mexendo de vez em quando.

Não faz mal se as batatas de forem partindo um bocado.

Quando as batatas estiverem macias, escorra o azeite, se for caso disso, deixando apenas um pouco no fundo da frigideira e junte a cebola cortada em meias luas e os ovos batidos com o sal.

Reduza o lume e vá "arredondando" os lados da frigideira com uma colher de pau.

Tape com uma tampa de um tacho e deixe cozinhar - cuidado para não queimar - até não ver ovo líquido à superfície.

Com a ajuda de um prato volte a tortilha e coza do outro lado até estarperfeitamente cozinhada e compacta.

Coloque a tortilha num prato e sirva, fria ou quente, cortada em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42996-receita-de-tortilha-a-espanhola.html