

Tortilla Española



Qué necesitamos:

- ½ barra de *Rama®
- 4 papas pastusa medianas peladas, cortadas en trozos y semi-cocidas
- 4 tiras de tocineta cortadas en cuadritos y sofritas
- 3 chorizos cortados en lunas delgadas y dorados
- 8 cucharadas de leche
- 8 huevos
- Sal al gusto

Preparémoslo juntos:



En un sartén ponemos una cucharada de Rama® a fundir para dorar las papas.

Por otro lado batimos los huevos con la leche hasta que se integren.

Añadimos al sartén el resto de Rama® para que se funda. En un recipiente mezclamos los huevos, la sal, la mitad de trocitos de tocineta y de chorizo. Adicionemos al sartén y dejemos cocinar a fuego muy bajo tapando el sartén. Una vez la tortilla se seque un poco, le damos la vuelta con ayuda de la tapa para terminar su cocción por la otra cara.

Para servir cortamos la tortilla en triángulos.