



Tortilla con tropezones

# Tortilla con tropezones

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

1/2kg. de patatas, 4 huevos, 50gr. de jamón magro, 50gr. de chorizo, 1 cebolla, aceite, sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pelan las patatas y se cortan en cuadraditos.
- 2) Se corta el jamón y el chorizo en trozos pequeños.
- 3) Se pela y se tritura la cebolla.
- 4) Se baten los huevos en un bol.
- 5) Hervir abundante aceite en una sartén y freír las patatas a fuego medio.
- 6) Un poco antes de retirar las patatas de la sartén se añade la cebolla, el chorizo y el jamón.
- 7) Se deja todo junto 10 minutos removiendo cada poco tiempo.
- 8) Escurrir bien las patatas con los ingredientes añadidos, llevarlas al bol donde están los huevos y espolvorear con sal.
- 9) Mezclar bien.
- 10) Se retira el aceite de la sartén y se añade a la misma la mezcla del bol dándole forma de tortilla.
- 11) Se le da la vuelta con un plato para hacerla por el otro lado, se retira de la sartén y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/tortilla-con-tropezones-193.php>