

TORTILLAS ESPAÑOLAS SOFISTICADAS

Ingredientes

Papas, cebolla, petit pois, jamón, vegetales, huevos (la cantidad de ingredientes depende de la cantidad de personas que vayan a comer).

Procedimiento

Pela las papas en rueditas, frielas en bastante aceite tapadas y con la mecha baja. Cuando están medio blandas, se le agrega cebolla hasta que queden medio cocidas. Se le saca un poco de aceite al sartén, ahora le agregas los petit pois (sin agua), el jamón picado, vegetales, etc. Luego unos 6 huevos con sal y pimienta. Se tapa, se pone a fuego lento, hasta que esté cocida y la puedas voltear.

PAPAS CHORREADAS CON QUESO

Procedimiento

Se sancochan las papas partidas en 4 pedazos.
Se frie cebolla, ajíe, pasta de tomate, se le pone más aceite, se le agregan los pedazos de papa y bastante queso parmesano.
Se sirve caliente.