

Receta de Tortilla de Patatas en Salsa de Sidra

24 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta receta que si nunca lo habéis probado, os recomiendo que lo hagáis porque os sorprenderá el rico sabor que le da la sidra y lo jugosa que queda la tortilla.

Ingredientes

- Tortilla de patatas (una de cuatro o cinco huevos)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Jamón serrano en taquitos (una bandeja)
- Pimientos del piquillo (opcional)
- Aceite de oliva
- Sidra natural (600ml)
- Pimentón rojo de la vera

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y hacer la tortilla según vuestra costumbre
2. En una cacerola un poco honda con un poco de aceite de oliva, poner la cebolla y el ajo bien picaditos y dejar que se poche, después añadir el jamón serrano en taquitos y rehogar bien
3. Añadir una cucharadita de pimentón y la sidra, dejar cocer a fuego lento unos minutos
4. Cuando tengáis hecha la tortilla, meterla en el cacerola y dejar a fuego lento unos diez minutos, ajustar la sal
5. Ponerle unos pimientos del piquillo en tiritas y dejar unos minutos más para que la tortilla absorba el sabor de la sidra
6. Servir caliente y....buen provecho!!!