



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTILLA DE PATATAS CON QUESO MANCHEGO



FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLA

INGREDIENTES:

- 1 K. De Patatas.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Cebolletas frescas.
- 8 Huevos.
- 1 Chorreoncito de Leche.
- Queso Manchego curado.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos las patatas y la cebolla al gusto. Freímos hasta que queden blandas. Una vez fritas las escurrimos bien y pasamos a un bol donde hemos batido los huevos con un chorreoncito de leche, añadimos un poco de sal y el queso rallando. Dejamos reposar unos 20 minutos. Pasado este tiempo elaboramos la tortilla del modo tradicional. Cuajándola al gusto de cada cual.

<https://www.mepillasquisando.com>