



<https://www.mepillasquisando.com>



## TORTILLA DE PATATAS CON AJO Y PEREJIL



RECETA POR GENTILEZA DE PEPE, UN AMIGO DE PIÑAR

### INGREDIENTES:

- 1 K. De Patatas.
- 1 Manojillo de Perejil.
- 3 Dientes de Ajo.
- 8 Huevos.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Picamos las patatas y freímos hasta que queden blandas, a media fritura le añadimos los ajos muy picaditos. Una vez fritas las escurrimos bien y pasamos a un bol donde hemos batido los huevos, añadimos un poco de sal y el perejil muy picado. Dejamos reposar unos 20 minutos para que se integren bien los sabores. Pasado este tiempo elaboramos la tortilla del modo tradicional. Cuajándola al gusto de cada cual.

<https://www.mepillasquisando.com>