



TORTILLA DE PAPAS CON CALDO DE LONGANIZA

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cebollas cortadas en pluma
- 1 Tableta de caldo de longaniza MAGGI®
- 2 Huevos batidos
- 8 Papas cocidas y cortadas en rodajas
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta una sartén con el aceite indicado, agrega la cebolla y saltea a fuego medio durante 5 a 7 min. revolviendo de vez en cuando. Condimenta con la tableta de caldo de longaniza MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve.

2.- Aparte, mezcla los huevos en un bowl y bate hasta semi-espumarlos, agrega la cebolla salteada y las papas cocidas y cortadas en rodajas. Condimenta con un toque de pimienta a gusto y revuelve hasta mezclar bien todos los ingredientes.

3.- Luego, calienta una sartén de teflón preferentemente y agrega toda la preparación de papas. Cocina a fuego medio-bajo hasta que la preparación comience a cuajar y dore levemente sus bordes, voltea con la ayuda de una tapa de olla grande y plana; cocina por el otro lado hasta cocer y dorar completamente. Una vez lista, porciona y sirve de inmediato.

Sugerencia

Puedes acompañar la tortilla con una mini ensalada.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	244 Kcal
Proteínas:	8.5 g
Grasa Total:	8.4 g
Colesterol:	84.0 mg
H. de Carbono:	33.6 g
Fibra Dietética:	2.00 g
Sodio:	438 mg