



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 |

TORTILLA DE PAPAS

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cebollas cortadas en pluma
- 1 Tableta de caldo ajo cebolla Come Bien Vive 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 ajo cebolla Come Bien Vive 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.