



receta de la tortilla abierta



ver vídeo

Ingredientes (3 uds.)

- 3 patatas grandes
- 1 calabacín (o tapín)
- 9 huevos
- 2 cucharaditas de sal
- Para rellenar: queso en lonchas o en porciones, queso rayado, atún, espárragos blancos, calamares, gambas, chorizo, pepinillos dulces, piña en rodajas.....
 - **Antes de empezar:** Lavar bien las patatas y todos los ingredientes crudos. Trocear los pepinillos dulces, los espárragos blancos y en general, todo lo que queramos añadir.
 - ⇒ **Util necesario:** sartén y microondas
 - ◆ **Variantes:** las variantes son tantas como quieras: con huevo duro, aceitunas, jamón cocido en tacos, beicon...

ELABORACION:

Vas a ver una receta sencilla y que da mucho rendimiento en la mesa. Primero vamos a poner una sartén grande con aceite hasta la mitad para que se vaya calentando. Mientras esto ocurre, pelamos las patatas y el calabacín y lo lavamos todo muy bien y lo cortamos todo en tiras a lo largo y luego en dados para freír ([pincha para verlo en vídeo](#)). Cuando el aceite esté caliente, freímos patatas y calabacín juntos, unos 15-20 minutos sin tapar y otros 15 con la sartén tapada.

Cuando la fritura esté casi lista, batimos los huevos. Le añadimos la sal antes de batirlos. Una vez lista la fritura, vamos depositando las patatas y el calabacín junto con los huevos batidos, mezclándolo bien para hacer la base de la tortilla abierta.

Para hacer la tortilla, usamos una sartén mediana con unas gotas de aceite caliente de la fritura anterior y la ponemos a fuego medio-alto. Le agregamos unos 2 cazos o 2 cazos y medio a la sartén y procedemos como si fuera una tortilla, pero sin darle la vuelta. Cuando los bordes estén hechos (con el centro de la tortilla sin hacer del todo) lo depositamos en un plato.

Una vez hecha una base de tortilla abierta, vamos a decorarla. Para empezar, ponemos queso en lonchas, y queso rayado cubriendo bien la base de tortilla, y sólo nos queda añadirle unas gambas peladas, champiñones laminados y atún (de lata). Ahora lo ponemos en el microondas unos 2-3 minutos y listo para comer. Las otras dos las decoras a tu gusto.

Fácil, barato y original.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

