

Receta de Tortilla Rellena sin Huevo

17 Feb 2021



Hola a tod@s, hoy os dejo una receta muy sencilla y apropiada para vuestras cenas rápidas, se trata de una **Tortilla Rellena sin Huevo**, os animo a probarla porque queda muy rica y es muy rápida de preparar para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (una o dos)
- Harina (una o dos cucharaditas)
- Sal
- Aceite
- Queso Mozzarella rallado (al gusto)
- Jamón de york (al gusto)
- Tomates en rodajas (para acompañar)

Modo de Preparación

1. Poner una sartén con un poco de aceite al fuego
2. Lavar y pelar las patatas
3. Con un pelador de patatas, hacer tiritas finas, ponerlas un poco de sal y echarlas a la sartén durante unos minutos
4. Cuando estén un poco doraditas echar la harina y dejar que se dore un poco
5. Echar por encima el jamón de york y el queso rallado al gusto
6. Cortar un poco la tortilla por la mitad sin llegar a atravesarla y doblar una parte sobre la otra
7. Darla la vuelta con cuidado que se dore por ambos lados y retirar del fuego
8. Servir acompañada de unas rodajas de tomate y....buen provecho!!!