



Tortilla española con Argollitas Doria

Tortilla española con Argollitas Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Argollitas Doria por 250 gr
- 5 huevos batidos
- 200 gr de papa sabanera cortada en láminas cocida
- 1 cebolla cabezona blanca picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de mayonesa
- Sal
- Pimienta
- 2 Pan francés

Preparación

1. Agregamos abundante agua en una olla y ponemos a cocinar las Argollitas Doria por un tiempo aproximado de 9 a 12 minutos.
2. Siempre recordando que debemos agregar por 1 litro de agua 1 cucharadita de sal y aceite por cada 100 g de pasta. cuando hierva agregamos la pasta junto con la sal.
3. En un sartén con el aceite caliente hacemos un sofrito con la cebolla y el ajo, una vez empiece a dorarse retiramos del fuego.
4. En un recipiente grande ponemos la papa, las Argollitas Doria, el sofrito y los huevos. Revolvemos muy bien. Rectificamos sal y pimienta al gusto.
5. Ponemos la mezcla en el sartén con un poco de aceite y tapamos para que se cocine la tortilla. Una vez este seca por encima, la volteamos para que termine de cocinarse.
6. Cortamos la tortilla en triángulos y servimos en un plato. Decoramos con el pimentón asado y acompañamos con pan francés.