



RECETARIO DE EVENTOS

Degustación de exquisitos entremeses del Chef Emiliano Molina junto a la Sommelier Aime Schwank, con vinos sanrafaelinos, de las Bodegas Nedelton y aceite de oliva Don Eusebio. En local Alma Rural.

NOMBRE DE LA RECETA:

Tortilla de papa con polvo de pimentón ahumado

Concepto:

Plato ideal para acompañar como guarnición de alguna ensalada de hojas pensando en esos días que es apremiante el tiempo para cocinar.

Ingredientes: para 5 personas

1 kg de papa lavadas
1 cebolla morada
4 huevos
2 dientes de ajos
50 gramos de jamón crudo
Pimentón ahumado cantidad necesaria
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cortar las papas y las cebollas al estilo juliana, sofritar en aceite de oliva, por otro lado en un bols, batir los huevos con el ajo picado, incorporar la papa y la cebolla y luego poner un sartén, a fuego mínimo y cocinar la tortilla 4 minutos aproximadamente de ambas partes. Cortar en cubo y por último polvorear con pimentón ahumado y servir