



Mini tortillas de papa con untable ilolay a las finas hierbas

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Prepará estas mini tortillas con queso untable de finas hierbas. Perfectas para acompañar carnes o como entrada, frías o calientes.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Clásico

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 cdas de Queso Untable a las Finas Hierbas
- 1 cebolla grande
- Aceite
- 3 papas medianas

PREPARACIÓN

1. En una sartén grande, calentar el aceite y cocinar las papas (cortadas en bastoncitos finos, sin llegar a dorar). Reservar.
2. En la misma sartén, cocinar la cebolla (cortada en rodajas finas). Unir con las papas.
3. En un recipiente, batir con batidor de alambre los huevos con el Untable a las Finas Hierbas hasta que se integre. Unir con la primera preparación.
4. En la sartén a fuego medio/bajo, colocar porciones de la preparación (puede usar un molde) para formar 3 mini tortillas, y cocinar tapado hasta que la superficie este cocida y la base dorada. Dar vuelta con ayuda de una espátula hasta que se dore abajo.
5. Retirar y espolvorear con perejil picado.

Perfectas para acompañar carnes o como entrada, fría o caliente.