

# Tortillas de papa criolla

## Ingredientes:

- 1 kilogramo de papa criolla picada en cubos
- 1/2 libra de hojas de espinaca
- 1/2 libra de champiñones (opcional)
- 1 pimentón finamente picado
- 1/2 libra de acelgas picadas
- 8 huevos
- 3 cucharadas de cebolla de huevo
- Pimienta
- Sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Crema de leche
- 3 cucharadas de queso crema
- Queso parmesano o queso mozzarella
- Zanahoria rallada



Espinaca



Champiñones



Aceite de  
oliva



Queso  
parmesano



Pimentón



Acelgas



Zanahoria  
rallada



Huevos



Cebolla  
de huevo

# Tortillas de papa criolla



## Preparación

En una olla ponga a cocinar las papas por 5 minutos, dejar enfriar y triturar. Batir los huevos con la crema de leche, el queso crema, sal y pimienta. Ponga al fuego un sartén con las 3 cucharadas de aceite, la cebolla de huevo finamente picada, las acelgas, la espinaca, el pimentón, dejar quebrantar por 5 minutos, luego agregar los champiñones, el batido de huevo y la papa criolla. Dejar a fuego lento.

La zanahoria se agrega por encima de la tortilla con el queso parmesano o queso mozzarella.

Finalice cuando la tortilla haya absorbido toda su humedad y está firme.



\* Foto de referencia