

Torre de tortillas con toque Las Terceras



INGREDIENTES :

- 7 huevos medianos
- Un chorrito de leche
- 1 cebolla
- 3-4 patatas medianas
- Jamón ibérico cortado a lonchas
- Queso manchego semicurado Pasteurizado DOP Las Terceras cortado a cuñas
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Lavamos y pelamos las patatas, y las cortamos en pequeños tacos. Las introducimos en una sartén con aceite y una pizca de sal. Mientras, cortamos la cebolla en pequeños tacos. Cuando la patata esté casi en su punto, añadimos la cebolla cortada y lo cocinamos todo junto. A continuación, batimos 5 huevos, les añadimos una pizca de sal y los introducimos a la sartén para hacer la tortilla de patata con cebolla. Por otro lado,

LAS TERCERAS

batimos los huevos restantes, les añadimos un chorrito de leche para darle esponjosidad y preparamos una tortilla a la francesa en otra sartén. Reservamos.

Una vez tenemos las dos tortillas hechas, es momento de emplatar: colocamos en primer lugar una base de queso manchego semicurado pasteurizado Las Terceras; a continuación, la tortilla a la francesa; encima, colocamos una base de jamón ibérico y otra de queso manchego semicurado DOP Las Terceras. Finalmente, en la parte superior, la tortilla de patata con cebolla.