

## Tortilla de patata con cebolla rellena de queso manchego semicurado DOP Las Terceras



### INGREDIENTES :

- 3 Patatas
- 1 Cebolla
- 4 Huevos
- Aceite de Oliva
- Sal
- 1 Trufa
- Queso Manchego Semicurado DOP Las Terceras

### PREPARACIÓN:

Cortar la cebolla en trozos (1cm2 aproximadamente) y sofreírla hasta dorarla. Sacar de la sartén y reservar.

Pelar, cortar y freír las patatas en abundante aceite. Sacar del fuego y reservar en un plato con un par de servilletas absorbentes para retirar el exceso de aceite.

# LAS TERCERAS

En un bol grande, batir los huevos y añadir la cebolla, la patata y un punto de sal.

Cortar cuñas de Queso Manchego las Terceras, de 3mm de espesor aproximadamente, y reservar.

Calentar aceite para hacer la tortilla. Cuando esté a temperatura, verter la mitad de la mezcla. Sobre esta, colocar las cuñas de queso -formando un círculo, como porciones de pizza-. A continuación, acabar de echar el resto de mezcla de tortilla sobre el queso.

Cuando la tortilla empiece a dorarse, voltear. En función del gusto de cuajado, dejar más o menos tiempo al fuego.

Sacar la tortilla. Colocarla sobre un plato y rallar la trufa por encima.

Cortar y disfrutar.