

TORTILLA “RASOLLA”

Ingredientes:

4 docenas de huevos
5, 4 Kg. de patatas
1kg cebollas
250g de chorizo
250g de jamón
2l de aceite
1kg de calabacín
Sal



Elaboración:

Se pelan, se trocean y se lavan las patatas. Se salan al gusto. Se corta la cebolla y se mezcla con las patatas.

Mientras, se prende el fuego y se pone la sartén con abundante aceite para que se caliente.

Cuando el aceite esté caliente se echan las patatas con la cebolla.

Entre tanto se lava y se trocea el calabacín y se añade a la sartén junto con el jamón Serrano y el chorizo.

Se baten los huevos y con la rasera se saca el preparado de la sartén y se mezcla todo en el recipiente de los huevos.

Se echa la mezcla en la sartén, se dora por un lado, se voltea y cuando esté dorada se emplata y se sirve.