

TORTILLA CON PIMIENTOS

Ingredientes:

- PATATA NUEVA CRUDA (122 gr.)
- PIMIENTO VERDE CRUDO (68 gr.)
- HUEVO DE GALLINA CRUDO ENTERO CON CÁSCARA (65 gr.)
- ACEITE DE GIRASOL (12 gr.)



Preparación:

1- FRITURA DE LAS PATATAS 2- FRITURA DE LOS PIMIENTOS
3-MEZCLADO CON EL HUEVO 4- CUAJADO DE LA TORTILLA 5-
PROCESOS DE CONSERVACION: -ENVASADO A VACIO
-PASTERIZACIÓN -ALMACENAMIENTO Y ETIQUETADO.

Datos de Interés:

Creado por: t02gomag (guadapeal@hotmail.com)

Categoría: Huevos, flanes y soufflés

Tratamiento: FRITO

Intensidad: MEDIO

Peso Total: 270 gr.

Comensales: 2

Tags:

Observaciones: