



PASTEL DE TORTILLA AL HORNO CON SALCHICHAS



Ingredientes:

- ✓ 1 kg. de patata
- ✓ 5 huevos
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 100 ml. de nata
- ✓ 6 salchichas frescas
- ✓ 40 gr. de parmesano rallado
- ✓ Perejil fresco picado
- ✓ Aceite Clásico y Sumum La Masía

Preparación:

- Paso 1** En una sartén con abundante Aceite Clásico La Masía, cocinamos entre 15-18 minutos 1 kg. de patatas cortadas en dados y 1 cebolla cortada en juliana. Escurremos bien las patatas y las reservamos.
- Paso 2** En un cuenco amplio, mezclamos 5 huevos, 100 ml. de nata y 40 gr. de parmesano rallado. Agregamos las patatas y cebolla y mezclamos de nuevo.
- Paso 3** Engrasamos con un poco de Aceite Sumum un molde apto para horno y montamos el pastel. Alternamos 1/3 de las patatas, 4 salchichas frescas, 1/3 de las patatas, 2 salchichas y 1/3 patatas. Horneamos 45 minutos a 200°.

Notas: _____

