

RECETA DE TORTILLA DE PATATA VEGANA

Ingredientes

- AOVE: 3 c.s.
- Patata: 4 unidades (medianas)
- Cebolla: 1 unidad
- **Masa tortilla**
 - Harina de garbanzos: 200 gr
 - Sal: pizca
 - Pimienta: pizca
 - Cúrcuma: pizca
 - Cebolla en polvo: pizca
 - Agua: 400 ml



Cómo hacer la tortilla de patata vegana:

Procedimiento:

1. Calentar el aceite en una sartén antiadherente (reservar una cucharada para cuajar la tortilla). Sofreír la cebolla cortada en medias lunas, y las patatas peladas y cortadas en láminas muy finas, hasta que queden totalmente blandas. Agregar un chorrito de agua y tapar, para que se cocinen en su vapor, y así necesitan menos aceite.
2. Mezclar en un bol todos los ingredientes de la masa y mezclar muy bien con unas varillas. Añadir las patatas salteadas. Mezclar



cuidadosamente, rectificar de sazón, y verter en la sartén pincelada con el aceite reservado. Tapar y dejar que se cuaje bien, moviendo ligeramente la sartén de vez en cuando para que no se pegue. Cuando esté bien dorada por bajo, voltear la tortilla con ayuda de un plato, y colocarla de nuevo en la sartén para que se dore por el otro lado. Cocinar destapada y cuando esté dorada estará lista.

3. Servir reciente.

© 2020 VENU SANZ CHEF

Foto: <https://www.shutterstock.com/es/photos> de etorres / Shutterstock