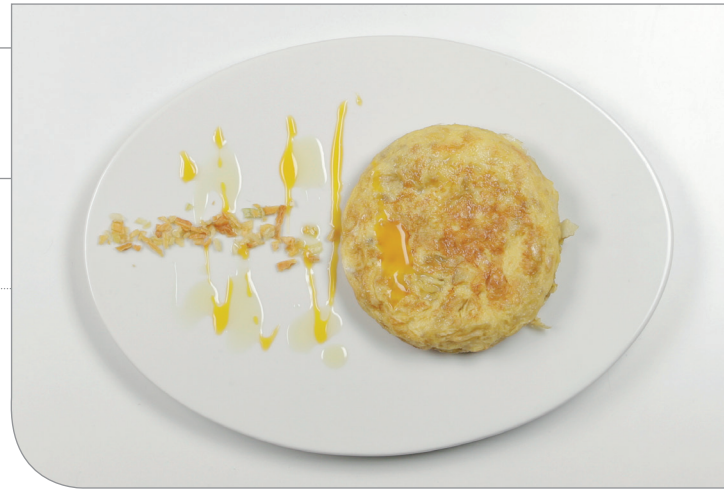


## • TORTILLA DE PATATAS CHIPS Y CEBOLLA FRITA

**INGREDIENTES** 1 ración - 30 min - Dificultad: fácil

- Bolsa de patatas chips grande (170 gr aproximadamente)
- Aceite de Oliva
- 5 Huevos frescos
- Sal
- 1 sobre de **Cebolla frita Ingredíssimo**



## ELABORACIÓN

- Cascar los huevos en un bol, batir e incorporar las patatas y cebolla frita al gusto. Poner a punto de sal y reposar 5 minutos.
- Calentar la sartén con un poco de aceite de oliva y verter la mezcla anterior.
- Cocinar la tortilla a fuego lento, dar la vuelta a la tortilla con la ayuda de una tapa. Dejar cocer al punto deseado.
- Emplatar la tortilla.
- Poner un poco de **cebolla frita** por encima.

