

Tortilla marinera

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Huevos

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

5 patatas
5 huevos
1 cebolla
3 ajos
1/2 pimiento verde
200g de almejas
100g de gambas
200ml de caldo de pescado
Un vaso de vino blanco
Azafrán
Aceite
Perejil picado
Maicena

Preparación

- Hacemos una tortilla de patata como siempre, dejando un poco crudo el interior.
- Doramos los ajos laminados en aceite caliente, y añadimos el pimiento en juliana hasta que se poche.
- Añadimos el caldo de pescado, el vino, el azafrán y dejamos que se se reduzca y espese con una cucharadite de maicena.
- Aparte, abrimos las almejas y las agregamos junto con el caldo que sueltan (colado), las gambas y el perejil.
- Metemos la tortilla en el interior de la salsa, hasta que se haga por completo.
- Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/228284/tortilla-marinera/>