

Tortilla de Papas Azucenas y Cebollas de Guayonge.

Ingredientes.(Para 4 Personas)

- 0.750grs de Papas Azucenas guisada y después frita en tacos.
- 2 Cebollas de Guayonge o Cebollas roja tierna.
- 6-8 Huevos según tamaño.
- Leche o batido de soja.
- Levadura Royal.
- Perejil.
- Aceite extra virgen de Oliva.
- Sal gruesa al gusto.
- Pimienta negra recién molida opcional.



Preparación:

Guisar las papas con piel y poca sal (si tenemos papas arrugadas, sobrantes del día anterior las aprovecharemos), pelar las papas frías y cortar en dados de 2- 3 cm . y freír , cortar la cebolla igual tamaño que las papas y mezclar con las papas en la sartén cuando estén doradas sacar de la sartén y retirar todo el aceite, aparte batir los huevos bien le añadimos un poco mas de 1/2 taza de cafés de leche y un poquito de levadura,(la punta de una cucharita de cafés), rectificamos de sal y cortamos el perejil menudo, mezclamos con las fritura de papas y cebolla, los huevos batidos y freiremos tortillas individuales.

La porción es dos cucharones rasos por personas en una sartén pequeña y unas gotitas de aceite extra virgen.

Presentación:

Acompañar con unas rodajas de calabacines a la plancha o tomates.

Recomendación, acompañarlo con: Listán Negro* de 'Bodegas Monje' .

*Atractivo Rojo Rubí de capa media, abierto de color. Intensa nariz de marcadas notas del varietal Listán Negro entremezcladas con la presencia de la barrica. En la boca hay carácter, taninos por pulir, sabroso con un final ligeramente amargo que le hace elegante. El tiempo en botella le hará domar esas puntas algo salvajes.

