



*tortilla de patata*  
*con longaniza*

Ingredientes:

1.5 kg de patata agria

4 dientes de ajo

200 gr de longaniza fresca

7 huevos de gallinas felices, tamaño L  
aproximadamente

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos las patatas y las cortamos en bastoncitos como si fueran patatas francesas, colocamos en la sartén y añadimos cuatro dientes de ajo ligeramente chafados.

Añadimos aceite, muy poco, no queremos que se fríen en abundante aceite, sino en el justo, para que no tengan un exceso de aceite.

Damos un punto de sal y cocinamos a fuego medio-alto hasta que las patatas estén hechas.

A media cocción, añadimos la longaniza troceada.

Retiramos los dientes de ajo.

Batimos los huevos y añadimos las patatas y la longaniza.

Cocinamos la tortilla a nuestro gusto, más o menos cuajada.

[Conlaszarpasenlamasa](#)