

Tortilla de Patatas

Sin huevo ni leche



Ingredientes:

4-5 patatas
Cebolla (según gusto)
Aceite
½ cucharadita de levadura
4-5 cucharadas de harina Yolanda
Agua
Sal

Elaboración:

1. Cortar en rodajas las patatas, junto a la cebolla y freírlas en una sartén con aceite caliente y sal al gusto.
2. Por otro lado, mezclar en un recipiente la harina Yolanda con agua hasta que quede una textura un poquito más espesa que la del huevo batido. Añadir un poco de sal a la mezcla y batir para que no queden grumos. Añadir la levadura para que quede más jugosa.
3. Cuando estén fritas las patatas escurrir bien el aceite y añadir a la mezcla de harina y agua. Remover bien.
4. Vertemos la mezcla junto con las patatas y las cebollas y lo ponemos en la sartén caliente con un poco de aceite y a fuego medio hasta que quede cuajada. Conviene darle bastantes vueltas para que no se pegue a la sartén.

Recetas 2017- XXI Jornada Madrid.