



Tortilla de papa con elote y chiles serranos

Categoría: Plato Fuerte, Chiles, Vegetales

Sorprende a tu familia con algo diferente, prueba esta fácil receta, ¡les encantará!



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 cdas de Chiles Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 4 cdas de Aceite de oliva
- 1 taza de Papa pelada y rebanada en láminas
- 60 g de Cebolla blanca fileteada
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 12 piezas de Huevo batido
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Pimiento morrón La Costeña®



Preparación

1. Picar los Chiles Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®.
2. Calentar el aceite, agregar las papas rebanadas, freír hasta cocer, escurrir el exceso de aceite.
3. Agregar la cebolla, el elote dorado y el chile serrano. Mantener a fuego medio.
4. Vaciar los huevos sobre la mezcla anterior, sazonar con sal y pimienta cocinar a fuego medio.
5. Cocer de 5 a 8 minutos para lograr un centro firme. Colocar en un plato. Reposar 5 minutos.
6. Mezclar el Pimiento morrón La Costeña® previamente drenados, con aceite de oliva, sal y pimienta molida.
7. Servir la tortilla con el pimiento morrón y chiles serranos picados.