



Tortilla de batatas ao Queijo Azul

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 a 6 Porções

Ingredientes

- 1 batata grande (300 g)
- 2 colheres (sopa) de azeite (26 ml)
- 1 colher (chá) de sal (4 g)
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez (26 g)
- ½ cebola roxa pequena picada (30 g)
- 2 ovos (120 g)
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada (12 g)
- 100g de Queijo Azul Tirolez

Modo de Preparo

Descasque a batata e corte-a em fatias finas, passando-a no fatiador de legumes (mandolim).

Em uma frigideira antiaderente de 15 cm de diâmetro (e, preferencialmente, com as bordas curvas), aqueça o azeite, coloque as rodela de batata e tempere com metade do sal.

Deixe no fogo por cerca de 8 minutos ou até que fiquem douradas, mexendo a cada 2 minutos.

Adicione a Manteiga Com Sal Tirolez e, assim que estiver totalmente derretida,

adicione a cebola e doure-a levemente.

Enquanto a cebola doura, coloque os dois ovos em uma vasilha, tempere com o restante do sal e a salsinha e bata-os ligeiramente.

Retire as batatas da frigideira, adicione os ovos e, em seguida, volte as batatas.

Deixe por 5 minutos ou até que o ovo esteja quase totalmente endurecido.

Depois, retire a frigideira do fogo e passe a omelete para um prato maior que a frigideira, com a parte dourada virada para baixo.

Então, apoie o prato sobre a mão, coloque a frigideira por cima e vire rapidamente (segurando bem o prato), para que a tortilla volte para a panela.

Volte ao fogo, espalhe o Queijo Azul Tirolez por cima da tortilla e tampe a panela.

Deixe por 3 minutos ou até que o queijo esteja derretido e a tortilla fique dourada.

Sirva em seguida, como prato principal, acompanhada de salada de folhas.