

TORTILLA DE PATATA CON CHISTORRA

Ingredientes

- Preparado de Tortilla con cebolla Dantza **i**
- 1 chistorra
- 6 huevos
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. En un bol grande batimos 6 huevos.
2. Troceamos la chistorra en rodajas pequeñas.
3. En una sartén sin aceite ponemos a calentar a fuego medio la chistorra troceada.
4. Cuando la chistorra esté dorada retiramos el exceso de grasa que habrá soltado y añadimos los trocitos de chistorra bien escurridos al huevo batido.
5. Abrimos nuestro preparado de Tortilla Dantza con cebolla y lo añadimos a otra sartén que pondremos a calentar a fuego medio. Le añadimos sal y pimienta al gusto.
6. Pasados unos minutos retiramos el aceite de la sartén que podremos guardar para reutilizarlo en otra receta, e incorporamos la mezcla del preparado de Tortilla bien escurrida al bol donde tenemos el huevo batido y la chistorra.
7. Removemos bien, rectificamos de sal si lo vemos necesario y dejamos reposar unos minutos la mezcla.
8. En una sartén grande añadimos un hilito del aceite que habíamos escurrido del preparado de Tortilla Dantza y vertemos la mezcla cuando esté caliente. Solo tendremos que esperar a que cuaje por los dos lados dándole la vuelta con ayuda de un plato y... ¡tendremos una deliciosa tortilla de patata y chistorra en muy pocos minutos!