Dantza

TAPA DE TORTILLA DE PATATA, JAMÓN Y TOMATE

Ingredientes

- Preparado de Tortilla Dantza
- Jamón serrano
- Tomates
- 6 Huevos
- Pan
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva

Preparación

1. En una sartén calienta el preparado de Tortilla de Patata Dantza que más te guste y salpimenta.
2. En un bol grande bates 6 huevos y añades una pizca de sal y pimienta.
3. Escurre bien el aceite de la sartén (puedes guardarlo para reutilizarlo otro día) e incorpora la mezcla del preparado de Tortilla al bol donde tienes el huevo batido.
4. Deja reposar unos minutos la mezcla.
5. En una sartén grande añades un hilito del aceite que habíamos escurrido y viertes la mezcla cuando esté caliente.
6. ¡Solo tendrás que esperar a que cuaje por los dos lados y tendrás lista la tortilla de patata!
7. Ahora tuesta unas rebanadas de pan, úntalas con tomate natural y añádele un poquito de sal y aceite de oliva.
8. Divide la tortilla de patata en porciones generosas y coloca un triangulito de tortilla sobre cada rebanada de pan untado.
9. Decora cada tapa con unas lonchas de jamón serrano
10. ¡Ya puedes disfrutar de estas deliciosas tapas!