

TORTILHA DE CHOURIÇO E AZEITONAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

700g de batatas com casca
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
250g de chouriço de carne cortado em cubinhos
80g de rodela de azeitonas pretas
Salsa picada
8 a 10 ovos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 1.25 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/tortilha-chourico-azeitonas-26247/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Coloque as batatas a cozer aproximadamente 30 minutos.
Depois das batatas cozidas, retire-as e deixe arrefecer.
Retire a pele às batatas.
Corte as batatas em cubos e reserve.
2. Parta os ovos para uma tigela.
Tempere com um pouco de sal e pimenta.
Bata muito bem com uma vara de arames.
3. Numa frigideira grande e anti-aderente, leve ao lume o azeite, a cebola e o alho.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Junte o chouriço.
Mexe e deixe fritar.
Adicione as rodela de azeitonas, a salsa picada e os cubos de batata.
Deixe saltear um pouco.
4. Cubra tudo com os ovos.
Deixe cozinhar tudo em lume brando até que o ovo deixe de estar líquido e que comece a descolar dos lados.
Coloque um prato grande sobre a frigideira e vire rapidamente.
Volte a colocar a tortilha dentro da frigideira, com a parte menos passada virada para baixo.
Deixe cozinhar um pouco até que a tortilha fique douradinha por igual.
E está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com