



Tortitas de papas

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Las tortitas de papas, röstis, o también «*gromperekichelcher*» (así las llamamos en mi familia), son crujientes a fuera y blanditas adentro. Preparadas en muy poco tiempo, son el acompañamiento perfecto para todos tipos de carne, ensaladas o sopas. Suelo servir las con sopa de verduras, ¡me manda de vuelta a mi infancia! Desafío a todos comerse sólo una, ¡es imposible![/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2769? img_size=»full» onclick=»zoom»[/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de las tortitas de papas

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]3-4 pers (8 tortitas)[vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 15 min[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 20 min[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1584905998690{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 750g de papas
- 1 puerro
- 1/2 cebolla
- 1 huevo
- 3 cucharas soperas de harina
- perejil
- sal, pimienta
- aceite (para la cocción)

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, pelar las papas. Luego, lavarlas y rallarlas antes de ponerlas a escurrir en un colador, para que se les vaya el agua. Presionar entre las manos para acelerar el proceso.
2. Después, rallar la cebolla y el puerro y mezclar con las papas ralladas. Añadir el huevo, la harina, el perejil, salpimentar y mezclar bien.
3. Poner a calentar un sartén con unos milímetros de aceite. Una vez caliente, cocinar las tortitas una por una. Si el sartén es grande, se pueden cocer 2 o 3 tortitas a la vez. Una tortita se hace con aproximadamente 2 cucharas soperas de mezcla de papas (10-15cm de diámetro por tortita). Verter la mezcla, aplastarla un poco con la parte posterior de la cuchara y dejar que se dore antes de darle vuelta para que el otro lado se dore también.
4. Preparar un plato con papel absorbente para poner las tortitas de papas una vez cocidas.
5. Comer caliente.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para las tortitas de papas

- No ralles las papas demasiado finas, porque las tortitas parecerán como puré.
- Las puedes preparar con antelación y volver a calentarlas en el horno (5-10 min a 200°C)

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1584908535471-

487d0f954151654363a31c51ed7a2138-3? taxonomies=»98, 184?
filter_source=»category»][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

POST TAG

1. acompañamiento
2. sin lactosa

Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

Etiquetas

1. acompañamiento
2. sin lactosa

Fecha de creación

22/03/2020

Autor

admin

default watermark