



TORTILLA DE PATATAS SIN HUEVO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 120 g de cebolla
- 500 g de patata
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 40 g de harina de maiz
- 40 g de harina de garbanzo
- 200 ml de agua
- 1 g de cúrcuma
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pela la cebolla, corta en juliana y reserva. Pela las patatas, corta en daditos y fríe. A mitad de la fritura añade la cebolla y deja que se sigan haciendo juntas.
- En un cuenco, mezcla las harinas con la sal, la cúrcuma y añade el agua poco a poco mientras bates. Debe quedar una mezcla homogénea, sin grumos y con una apariencia similar a la de los huevos batidos.
- Saca las patatas y la cebolla, escurre y añade al batido. Rectifica de sal de ser necesario. Engrasa ligeramente una sartén antiadherente y vuelca el contenido del cuenco. Deja cuajar unos cinco minutos y le das la vuelta. Cuaja la otra cara y vuelca en un plato.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 33.1 g	Grasas 10.7 g
Kcal 251	Proteínas 4.6 g