

TORTITAS DE TORTILLA DE PATATA, BACALAO Y PIMIENTOS DE PADRÓN

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 1 Kg de patatas.
- 1 Cebolla.
- 2-3 huevos.
- 200 g. de bacalao
- 16 pimientos de Padrón.
- Sal.
- Aceite de oliva virgen.
- Manga pastelera.
- Reducción de vino tinto.
-



ELABORACION:



Procederemos como si fuésemos a hacer una tortilla de patatas: cortamos cebolla, patatas, salpimentamos y freímos.



Escurremos las patatas y las depositamos en la Termomix. Con ellas haremos una pasta, a la que añadiremos los huevos, y la reservaremos.

Cortamos y desmigamos el bacalao añadiéndole aceite de oliva.

Freímos los pimientos de Padrón.



Por últimos marcaremos en una sartén las tortitas y las presentaremos en el plato poniendo encima el bacalao escurrido, los pimientos fritos.

Decorar con unos puntitos de reducción de vino tinto.





MASET DEL LLEÓ Sarel.lo 2008 Blanc de Blanc

D.O: Penedés.

Marca: Maset del Lleó

Vino de color pajizo pálido. De entrada en boca suave y fresca, con aroma afrutado, que culmina con un postgusto sutil a piña y a manzana verde. 6 Meses en botella. Servir entre 6-8 grados.