



## Tortilha Espanhola



### Rendimento

12 porções (2 unidades)



### Tempo de preparo

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (descascada, laminada e cozida)	5 unidades médias	1 kg
Cebola (fatiada)	1 unidade grande	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	4 colheres (chá)	20 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Ovo	20 unidades	1 kg

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as batatas, a cebola, metade do Tempero SAZÓN® Profissional e metade do sal, misture e reserve.
2. Em outro bowl grande, coloque os ovos, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal restantes, e misture com o auxílio de um batedor de arames ou garfo. Separe em duas porções iguais e reserve.
3. Em uma frigideira antiaderente média (24 cm de diâmetro), coloque metade do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo baixo para aquecer. Cubra o fundo da frigideira com metade de uma

das porções de ovos reservadas. Disponha metade das batatas e cebola temperadas sobre toda a superfície da frigideira. Regue com o restante da porção de ovos e tampe.

**4.** Cozinhe por 10 minutos, ou até que o centro fique firme. Vire a tortilha e cozinhe por mais 2 minutos, ou até que doure levemente.

**5.** Repita o processo com os ingredientes restantes. Corte cada tortilha em 6 pedaços e sirva em seguida.