

Tortilla de Papa con Atún y Pimentón



****Título de la receta:****

Tortilla de Papa con Atún y Pimentón

****Ingredientes de la receta con tamaño y porción:****

- 3 papas medianas, peladas y cortadas en rodajas finas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 lata de atún (aproximadamente 150 gramos), escurrido y desmenuzado
- 1 pimentón rojo, cortado en tiras finas
- 1 taza de agua (para cocinar las papas)
- Sal al gusto

****Lista de instrucciones para la receta:****

1. **Preparación de las papas:**

- En una cacerola grande, agrega las rodajas de papa y suficiente agua para cubrirlas.

Añade una pizca de sal.

- Lleva el agua a ebullición y cocina las papas a fuego medio-alto durante unos 10-12 minutos, o hasta que estén tiernas. Escurre y reserva.

2. **Sofrito de ajo y pimentón:**

- En una sartén grande antiadherente, calienta un poco de aceite a fuego medio.
- Añade el ajo picado y el pimentón en tiras. Sofríe durante unos 5 minutos hasta que el ajo esté dorado y el pimentón esté suave.

3. **Incorporación del atún:**

- Agrega el atún desmenuzado a la sartén con el ajo y el pimentón. Cocina durante 2-3 minutos, mezclando bien para que los sabores se integren.

4. **Ensamblado de la tortilla:**

- Añade las papas cocidas a la sartén y mezcla suavemente con el atún, ajo y pimentón.

Asegúrate de que todas las papas estén bien cubiertas con la mezcla.

- **Condimenta con sal al gusto.**

5. **Cocción de la tortilla:**

- **Presiona la mezcla de papas con una espátula para compactarla un poco. Baja el fuego a medio-bajo.**
- **Cocina la tortilla durante unos 5-7 minutos, hasta que los bordes comiencen a dorarse.**

6. **Volteo y finalización:**

- **Usa un plato grande para voltear la tortilla. Coloca el plato sobre la sartén y, con un movimiento rápido, voltea la sartén para que la tortilla caiga sobre el plato.**
- **Desliza la tortilla de nuevo en la sartén para cocinar el otro lado, durante unos 5 minutos adicionales.**

7. **Presentación y servicio:**

- **Una vez que la tortilla esté dorada y cocida por ambos lados, deslízala cuidadosamente sobre un plato.**
- **Deja reposar durante unos minutos antes de cortar y servir.**

¡Disfruta de tu Tortilla de Papa con Atún y Pimentón!