

Tarta patatas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 kg Patata
Orégano
Pimienta negra
Sal
50 gr Aceitunas - negras
Mozzarella
3 cucharada/s Aceite oliva
2 Cebollas
2 cucharada/s Pan - rallado(para espolvorear)
3 cucharada/s Queso - rallado
100 gr Jamón York (jamón cocido) - cortado en tiritas o cuadraditos
2 Huevos
50 gr Mantequilla
Perejil - picado

ELABORACIÓN

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas, hervirlas hasta que estén cocidas, escurrirlas y pisarlas con el pisa puré, sazonarlas con la manteca (no lleva leche tiene que quedar firme)el perejil picado, sal y pimienta
Agregarles los huevos de uno por vez batiendo tras cada adición y agregarle el jamón mientras tanto en mantecar la pieza (cuadrada)y espolvorearla con pan rallado
Verter sobre la pieza la mezcla del puré con una espátula mojada con agua fría y cocinar a fuego medio por 10 minutos a fuego medio hasta que la superficie este seca mientras la tarta se cocina, cortar las cebollas en rodajas finas separarlas en aros y saltearlas en el aceite, sazonar con sal y pimienta
Colocar el preparado de cebollas sobre la base de tarta colocar la mozzarella arriba espolvorear con orégano
cocinar 10 minutos mas a fuego medio hasta que se derrita el queso, retirar y decorar a gusto con aceitunas negras.