

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Sin ganas de pasar mucho rato en la cocina pero con ganas de alimentar a la familia de una manera rápida y deliciosa...esta es la receta!!!! Un tortilla express, hay veces que uno no tiene ganas de hacer nada, y a mi parecer hay que permitir la flojera de vez en cuando. Esta es una receta para flojos, y el resultado es espectacular, el trabajo muy poco, las papa fritas son de paquete, el jamón solo picarlo, puede ser con la mano si no quieren ensuciar, y comprar queso que venga rayado para no trabajar nada!

Las tortillas en general son simples y fáciles de hacer, para mi la mejor forma de darla vuelta es poniendo otro sartén sobre el que está la tortilla y ahí la doy vuelta. Quedan deliciosas y repleta de sabor, lo mejor de todo es que se la pelearon en mi casa!

## Tortilla de Papas Frita de Paquete, Jamón y Queso, Ultra Express!

### Receta

5 huevos

4 puñados grandes de papas frita de paquete (lisas tipo Marco Polo)

100 gramos de jamón picado en cubos

1 taza de queso mozzarella rallado

aceite para el sartén, yo uso en spray

pimienta a gusto

Batir los huevos completos con batidora hasta que queden bien espumosos y hayan aumentado mucho el volumen, agregar las papas fritas, jamón y queso, revolver con movimientos envolventes para que todos los ingredientes queden remojados en el huevo, agregar pimienta a gusto.

Poner aceite en spray en un sartén de teflón, calentar y verter la mezcla, dorar la tortilla por un lado y por los costados, cuando este despegada dar vuelta, ayudarse con una tapa de olla, una plato grande o otro sartén, si tienes dos sartén del mismo porte pones uno encima del otro y dar vuelta rápidamente, que no se les olvide aceitar los dos sartén.

Cocinar por el otro lado un par de minutos mas, hasta dorar. Servir de inmediato, esta tortilla no queda tan bien recalentada.