



TORTILLA DE PATATA & CEBOLLA RELLENA CON TERRINA BÁVARA



Deliciosa tortilla de patatas con cebolla (Ref.50750) elaborada tradicionalmente sin colorantes ni conservantes rellena con terrina de carne horneada, picado fino (Ref.74207) o picado grueso (Ref.62225).



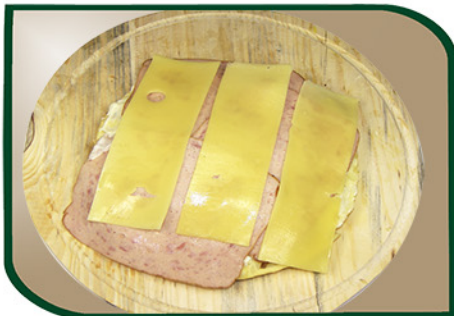
1. Cortar en finas lonchas el pastel picado fino o picado grueso.



2. Cortar la tortilla por la mitad hasta separar la tapa.



3. Esparcir la mayonesa o salsa remoulade (Ref.50320). Luego añadir la cebolla frita (Ref.48609)



4. Colocar la terrina de carne y unas lonchas de queso emmentaler (Ref. 39229).



5. Colocar la tapa y antes de servir calentar la tortilla.



6. Calentar la tortilla en la plancha, horno o microondas.

Supervivencias



> Elaborado: 3 horas
> Calentado: 20 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Horno



3 min. a 180°C

Microondas



30-40 seg. a 190°C

Recomendaciones:

Hornear o pasar por la sartén.

Rellenar con cualquier producto de charcutería: pavo, jamón cocido, bacon, pastrami, etc.

Perfecto para pintxo o tapa.

Complementos

