

## TRUITA DE TARDOR - TORTILLA DE OTOÑO

### INGREDIENTES:

- 4 patatas grandes
- 1 boniato
- 300 gr. de rovellones
- 1 cebolla pequeña
- 5 huevos
- sal y aceite y 2 dientes de ajo



### PREPARACION:

Limpiar y trocear los rovellones, y sofreirlos en una sartén con los dos dientes de ajos, cuando estén, apartarlos.

Pelar y cortar las patatas y el boniato a laminas pequeñas y echar en abundante aceite bien caliente, junto con la cebolla picadita, tapar y dejar cocer a fuego lento.

Cuando la patata esté cocida, apartarla a un bol bien escurrida, y añadir los rovellones, batir los huevos bien batidos y mezclar, y preparar la tortilla.

Acompañar de un cava Valliforca Brut Nature bien fresquito.

