

## FRITTATA CLÁSICA DE PAPAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



### Ingredientes:

- 1 libra (500) g papa medianas-grandes,
- 6 huevos
- ½ taza (60 g) de Queso Parmesano o Grana Padano, rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- Sal marina y pimienta negra, al gusto
- Puñado de perejil fresco, finamente picado (opcional)

### Instrucciones:

1. Pelar y cortar las papas en cubos de 1 pulgada, agregar a una olla grande con agua hirviendo ligeramente salada, hervirlas durante unos 5 minutos, hasta que estén tiernas.
2. Mientras tanto, en un recipiente grande, batir los huevos hasta que estén bien combinados, agregar el perejil picado (si lo vas a usar) y sazonar con sal y pimienta.
3. Escurrir bien las papas y añadirlas al recipiente con los huevos, agrega el queso y mezcla ligeramente todos los ingredientes.
4. En una sartén antiadherente grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio-bajo, vierte la mezcla de frittata, asegurándote de distribuir las papas uniformemente sobre el fondo de la sartén.
5. Cubre con una tapa y cocina durante unos 5-10 minutos, agitando suavemente la sartén de vez en cuando. Cuando la frittata se desprege fácilmente del fondo, estará lista para darle la vuelta y usando un plato con el mismo tamaño de la sartén, colócalo con cuidado encima y voltea la frittata del otro lado.
6. Cocina del otro lado durante otros 2-5 minutos, esta vez sin la tapa. Cuando la frittata esté completamente cocida, retirarla de la sartén y deslizarla suavemente sobre un plato para servir, y lista para disfrutar.

**Notas:**

\*El perejil le da un sabor riquísimo, yo no la utilice porque no les gusta mucho aquí en casa. También utilicé la mitad de los ingredientes porque solo era para los niños y yo.

\* Te recomiendo utilizar una sartén antiadherente para que sea fácil darle vuelta a la frittata, sin que se te pegue y salga en pedazos.

\*Guarda las sobras en un recipiente hermético y refrigera hasta por 2 días.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)