



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1222 - TORTILLA DE PATATAS CALABACÍN JAMÓN Y QUESO



### INGREDIENTES:

- 1 Lámina de masa brisa.
- 3 Patatas grandes.
- 1 Calabacín.
- 100 gr. de Jamón serrano.
- 8 Lonchas de Queso para fundir.
- 1 Diente de Ajo.
- 4 Huevos.
- ½ L. de Leche.
- 120 ml. de Leche evaporada.
- Queso rallado y Champiñones.
- Sal, Pimienta y Orégano

### ELABORACIÓN:

En un cazo añadimos la leche, sal, pimienta y orégano, añadimos las patatas cortadas en rodajas finas y las cocemos en la leche. Mientras, cortamos el calabacín en rodajas finas, y las doramos en una sartén con un poco de aceite, sal y pimienta. Las reservamos en papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Preparamos el molde para nuestra tortilla, cubrimos con la masa brisa, dejando los bordes de la masa levantados para que cuando rellenemos la tortilla podamos doblarlos y quede más original. Rellenamos, primero el jamón serrano cortado en trocitos, después una capa de patatas, después una de calabacín y cubrimos con lonchas de queso. Repetimos las capas hasta agotar los ingredientes. Batimos los huevos aparte con la leche evaporada. Vertemos la mezcla encima del pastel y movemos un poco el molde para que la salsa penetre por todos los sitios. Espolvoreamos por encima con el queso rallado, añadimos un poco de orégano y unas láminas de champiñones para decorar. Doblamos los bordes hacia dentro y horneamos durante 30 minutos. Antes de desmoldar la dejaremos reposar unos 15 minutos. Esta tortilla puede tomarse tanto fría como caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>