OLIO CUORE

Salsa andalusa con tortillas di patate

Ingredienti

- 180 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
- 30 g passata di pomodoro
- 20 g peperone tritato
- peperoncino se gradito
- tortillas di patate:
- 1 cipollotto tritato
- 200 g patate mondate
- 6 uova
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- pepe
- 1 cucchiaio **Olio di Mais Cuore**
- 1 filoncino pane francese
- per decorare peperone giallo e rosso e timo

- **Portata: Salse**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 8**
- **Calorie: 288.88 Kcal**
- **Grassi: 19.13 g**

Preparazione

- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola.

- Unire la passata di pomodoro.

- Mescolare.

- Arricchire con il peperoncino se gradito.

- Completare con il peperone tagliato a pezzettini e conservare a parte.

- Tortillas di patate: affettare le patate e cuocerle in padella nell’**Olio Cuore** con il cipollotto tritato. Regolare di sale e di pepe unendo pochissima acqua. Portare a cottura. Sbattere le uova, salare e pepare. Versare sulle patate le uova sbattute. Cuocere la frittata da ambo i lati. Dividere la frittata in spicchietti.

- Tagliare a fettine il pane, spalmarlo con la salsa, sovrapporre una fettina di tortillas e completare con il peperone a cubetti e il timo.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Maionese Vegetale

Sale Iposodico