

Restaurante Maracaibo

Paseo Ezequiel González
Segovia

Tortilla vaga de lomo con mini calabacín.



Producto **Tierra de Sabor** :

- Lomo ibérico de bellota **Don Agustín** [visitar web](#)



Tortilla vaga de lomo con mini calabacín.

Ingredientes

- Para la tortilla:

- 4 huevos de corral
- 80 g de lomo ibérico de bellota **Don Agustín**
- 50 g de calabacín cortado
- 1 patata mediana frita

- Para la parmentier de patata ahumada

- 500 g de patata para cocer
- 70 g de margarina vegetal
- 1 cucharilla de pimentón
- Agua de cocción de las patatas (si fuera necesario)

- Para la cebolla pochada*:

- 1 kg de cebolla
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal



Preparación

1. En primer lugar, pondremos a cocer las patatas a partir de agua hirviendo con sal, peladas y troceadas regularmente. Cuando estén cocidas las escurriremos guardando un poco de agua de cocción y las trituraremos junto con la margarina, el pimentón y un poco de pimienta negra hasta obtener un puré cremoso. Si vemos que queda muy espeso podemos añadir un poco de agua de cocción para que quede más fluido. Reservaremos en un sitio tibio para que no se enfríe y endurezca.

2. Para la cebolla pochada picaremos finamente en juliana las cebollas que rehogaremos en una olla a fuego medio con el aceite de oliva. Sazonaremos ligeramente y dejaremos que se haga removiendo frecuentemente hasta que se ablande.

3. Para la tortilla precalentaremos una sartén antiadherente a fuego medio con un chorrito de aceite de oliva. Batiremos los huevos, salpimentaremos ligeramente y los echaremos a la sartén para que empiecen a cuajarse. Iremos despegando los bordes con una lengua para que nos resulte más fácil sacarla después. Pasados unos minutos, echaremos por encima el resto de los ingredientes. El lomo, el calabacín cortado finamente, las patatas fritas en láminas, unos puntos de puré, la cebolla, 4 cucharadas de aceite de oliva y sal. Dejaremos que se termine de cuajar dejando el huevo poco hecho por la parte de arriba y serviremos en un plato ayudándonos de la lengua de silicona.

