



Tortilla española en torre

- Puedes hacer las tortillas de lo que quieras. Yo he hecho una de patata y otra de patata con chorizo, pero puedes ponerles calabacín, bonito, morcilla, pimientos...
- En función de las cantidades escoge tu sartén. Si quieres hacerlo para más gente puedes usar una sartén mayor o hacer más pisos de tortillas pequeñas.
- Se puede hacer con antelación y gratinar justo antes de comer.

Ingredientes para 4 personas:

3 patatas grandes
1 cebolla
1 trozo de chorizo
6 huevos
1 lata de pulpa de tomate
1 hoja de laurel
25 gr. de mantequilla
25 gr. de harina
300 ml. de leche
queso rallado
sal, pimienta, nuez moscada
aceite de oliva y girasol

Pon en una cazuela un dedo de aceite de oliva, la lata de tomate, la hoja de laurel, sal, pimienta y deja que se haga a fuego medio durante al menos 1 hora y media.

Pochamos la patata como para cualquier tortilla con la cebolla en una sartén con la mitad de aceite de oliva y la mitad de girasol. (Tienes todas las indicaciones [aquí](#)).

Pica el chorizo y fríe en un poco de aceite.

Mezcla el chorizo con la mitad de las patatas y 3 huevos.

Retira el exceso de grasa, dejando un mínimo para hacer la tortilla.



Cuaja la tortilla a fuego medio-alto para que quede un blanda por dentro.

Coloca en una fuente de horno y cubre con la salsa de tomate.

Haz la segunda tortilla de patata sola y coloca encima.

Haz una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche y cubre con ella las tortillas. (Tienes la receta de la bechamel [aquí](#)). Ralla el queso encima y gratina en el horno hasta que esté dorado.

Y sirve recién sacado del horno.