

Tortillitas de Patatas Chips



[English](#)

Tortillitas de Patatas chips Con Cabello de Ángel y Crema de Gorgonzola

Ingredientes Para 12 unidades

4 Huevos L
75 gr de Patatas Chips
100 gr. Cabello de Ángel
50 gr. de Queso Gorgonzola
150 gr. de queso cremoso (tipo Philadelphia)
1 Pizca de Sal
3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
1 Cucharada de Pimienta Rosa
Unas florecillas de Romero (para decorar)
3 Rebanadas de Pan de centeno



Y También...

Molde para mini Muffins

Pincel de cocina

Cortapastas redondo

Manga pastelera con boquilla redonda mediana y palillo de madera.



Tiempo de preparación: 25 minutos

Elaboración Paso a Paso

□ Ponemos a precalentar el horno a 180° C. Mientras, ablandamos el queso gorgonzola con un tenedor y le añadimos el queso crema, mezclando muy bien hasta tener una crema untuosa y sin grumos, que pondremos en la manga pastelera y reservaremos en la nevera mientras continuamos con la receta.



□ Con el cortapastas cortamos las rebanadas de pan en círculos pequeños que nos servirán de base para nuestras tortillitas.



□ Continuamos batiendo en el bol los huevos con la sal hasta que espumen, les añadimos el cabello de ángel y las patatas chips desmenuzadas y volvemos a

mezclar. Engrasamos el molde, pintando los huecos con el pincel de cocina empapado en el aceite y los rellenamos con nuestra mezcla hasta la mitad.



□ Horneamos durante 10 minutos (o hasta que nuestras tortillitas doblen su volumen. Retiramos del horno, desmoldamos con ayuda del palillo de madera.



□ Servimos cada tortillita sobre una rebanadita de pan, rematada con un poco de la crema de queso, espolvoreada con pimienta rosa y decorada con las florecitas de romero.





A disfrutar!!!