

TORTILLA JULIUS

- 6 huevos
- 3 patatas.
- 2 latas pequeñas de bonito
- 4-5 cucharadas de mayonesa
- 1 tomate
- sal

Cortar las patatas finas, sazonar y freírlas ligeramente.

Batir los huevos y añadir las patatas.

En un bol mezclar bien el bonito con la mayonesa.

En una sartén grande hacer una tortilla fina.

Cortar la tortilla a la mitad, cubrir una mitad con la mezcla, poner la otra parte de la tortilla encima, y cubrir con el resto de la mezcla. Adornar con las rodajas de tomate por encima, echar un poquito de sal sobre el tomate y servir.