



## Consejo del chef

Abre una botella de vino, esparce unas virutas de jamón por encima de esta tortilla y acompaña-la con unos colines de pan. El espectáculo está asegurado.

## Raciones para 1

4 Huevos

2 Cebolla

0.5 Calabacín

0.5 Pimiento rojo

0.5 Pimiento verde

80 gr Virutas de jamón

200 gr Patatas

Aceite de oliva virgen extra

- 1 Pelar las patatas y trocear en dados.
- 2 Picar la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el calabacín.
- 3 En una sartén calentar abundante aceite de oliva, incorporar las patatas y verduras, freír a fuego medio-bajo hasta que esté blando todo. Una vez listo sacar y escurrir el exceso de aceite.
- 4 En un bol batir los huevos, mezclar con las verduras y las virutas de jamón. Añadir sal a gusto.
- 5 Pasar la mezcla a una sartén engrasada y cuajar la tortilla.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tortilla-de-patata-paisana/>

