

# Tortilla de patata paisana

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Abre una botella de vino, esparce unas virutas de jamón por encima de esta tortilla y acompáñala 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/>

