Tortilla de patata paisana



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/