Pimientos rellenos de tortilla de patatas



Consejo del chef

Estos pimientos rellenos de tortilla se pueden comer calientes, o guardarlos en un tupper para disfrutar de ellos fríos en una excursión al campo, en un rico aperitivo o cuando más te apetezca.

Raciones para 4

- ❑ 2 Patatas
- ❑ 1/2 Cebolla
- ❑ 3 Huevos
- ❑ 4 Pimientos verdes
- ❑ Sal
- ❑ Aceite de Oliva Virgen Extra

1. Pelar y cortar la cebolla y las patatas
2. Calentar abundante aceite en una sartén y freír, a fuego bajo, la patata y la cebolla durante 30 minutos o hasta que estén blandas.
3. Retirar del aceite, escurrir el exceso y depositar en un cuenco.
4. Añadir los huevos batidos y sal al gusto. Remover y dejar enfriar antes de rellenar los pimientos con la mezcla.
5. Retirar el pedúnculo y las semillas de los pimientos y lavar bien.
6. Rellenar con la mezcla de patata, cebolla y huevo.
7. Calentar un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén y pochar a fuego muy suave, volteando de vez en cuando, para que los pimientos se hagan por todos lados y la tortilla cuaje en su interior.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pimientos-rellenos-de-tortilla-de-patatas/