



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/>

