TORTILLA

3 pimientos rojos	3 pimientos verdes	3 pimientos amarillos	1 cebolla	30 trozos de chorizo
huevos	pimiento	sal	Hierba de provenza	Aceite de oliva

Etapa 1

Pelar y cortar en tiras de 1 cm los pimientos, picar la cebolla.

Etapa 2

Dorar la cebolla, luego agregar los pimientos, sal, pimienta, espolvorear con las hierbas de la Provenza de acuerdo a su gusto.

Etapa3

Cocinar a fuego lento durante aproximadamente 1/2 hora a cubierto ... no más fuerte para ir más rápido, se quemarían mientras debían fundirse.

Etapa 4

Después de 1/4 de hora agregue el chorizo

Etapa 5

Después de 1/4 hora, puedes vacíar la grasa que derritió el chorizo.

Etapa 6

Batir los huevos en la tortilla con un poco de leche, sal y pimienta, y verter en la sartén. Cocinar entre 5 y 10 minutos según su gusto.