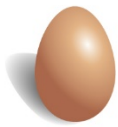
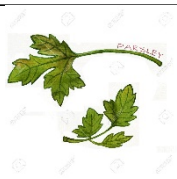
Tortilla de patatas

Para 4 personas

Ingredientes :

						
6 huevos	3 patatas (600gr)	1 cebolla pequeña	1 pimiento verde	2 vasos de aceite de oliva	Sal	1 hoja de perejil

Preparación :

1. Pelar y cortar la cebolla en rodajas .Limpiar el pimiento verde, retírarle el tallo y las pepitas y córtalo en cubitos.

2. Limpiar las patatas. Pélarlas, córtarlas en medias lunas finas de 1/2 centímetros.

3. Introducir todo en la sartén, sazonar a tu gusto y freír a fuego suave durante 25-30 minutos.

4. Retirar la fritada y escúrrirla. Pasar el aceite a un recipiente y resérvarlo. Limpiar la sartén con papel absorbante .

5. Colócar los huevos en un recipiente grande y bátirlos. Sálarlos a tu gusto, añadir la fritada de patatas, cebolla y pimiento y mezclar bien.

6. Colocar la sartén en el fuego, añadir un chorrito del aceite reservado y añadir la mezcla. Remover un poco con una cuchara de madera y esperar (20 segundos) a que empiece a cuajarse.

7. Separar los bordes, cubrir la sartén con un plato de mayor diámetro que la sartén y darle la vuelta.