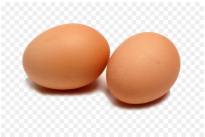
TORTILLA DE PATATAS CON CHORIZO

20 cl de Aceite de oliva	12 pizcas de sal	4g de pimienta de Espelette

				
36 huevos	4 pimientos rojos	8 Cebollas	400G de chorizo	400g de patatas

Cortar	Despepitar	La sartén	Añadir	Dar una vuelta

ETAPA 1

Lavar todas las patatas, el pimiento
Cortar las cebollas en rodajas finas.
Pelar las patatas y cortar en cubitos pequeños.
También cortar pequeños cubitos de chorizo.
Pelar y despepitar los pimientos rojos.

PASO 2

En una sartén ,cocinar cebollas y patatas con un chorrito de aceite de oliva.
Cocinar durante 4 a 5 minutos, luego añadir los pimientos y el chorizo.
Dorar y reservar.

PASO 3

Batir los huevos.
Añadir sal y pimienta de *Espelette*, luego añadir la guarnición (patatas, chorizo, cebollas....)

PASO 4

En la cacerola, vertir un chorrito de aceite de oliva y añadir la mezcla, luego dejar dorar.
Dar una vuelta a la tortilla con un plato y colorear el otro lado.

PASO 5

Colocar la tortilla en una bandeja para servir.