# Receta de Tortilla con Pimiento Verde y Rojo

25 Sep 2015

Buenos días a tod@s, Para hoy tenemos una nueva receta de uno de nuestros seguidores, en esta ocasión es **Luis Gómez** de Cuenca el que nos la ha enviado, nos alegra mucho que los hombres también cocinen y os animamos a tod@s a que compartáis con nosotros vuestros guisos preferidos.

## Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Huevos (media docena)
- Pimientos verdes (dos)
- Pimientos rojos (dos)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Sal

## Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con bastante aceite de oliva
2. Pelar las patatas y partirlas en rodajas finas, ponerlas un poco de sal y echar a la sartén con el aceite caliente
3. Picar la cebolla y añadir a las patatas, remover de vez en cuando
4. Lavar los pimientos y partirlos en trocitos no muy grandes, añadirlos a las patatas y dejar hasta que esté todo bien frito
5. Separar las claras de los huevos y batirlas en un bol, después añadir las yemas y volver a batir
6. Escurrir las patatas con los pimientos y echar al bol de los huevos batidos, mezclarlo bien todo
7. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre
8. Servir caliente o fría como más os guste y....buen provecho!!!