Receta de Tortilla de Patatas y Pimiento Verde en Microondas

09 Nov 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y muy socorrida porque podéis tenerla hecha y comerla en cualquier momento, porque está muy rica incluso fría, espero que os guste esta **Tortilla de Patatas con Pimiento Verde**.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro grandes)
- Huevos (seis)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Cebolleta (una mediana)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas finitas
2. Lavar los pimientos, quitarles las pipas y partirlos en trocitos a vuestro gusto
3. Picar la cebolleta en trocitos muy pequeños
4. Poner aceite en un bol y meter al microondas unos cinco minutos a calentar
5. Echar en el aceite una vez caliente, las patatas, los pimientos, la cebolleta y un poco de sal, remover bien todo y meter al microondas unos 20 minutos
6. Remover de vez en cuando, con una cuchara e ir picando un poco las patatas
7. Mientras, batir en un bol primero las claras de los huevos bien batidas y después echar las yemas y volver a batir
8. Añadir las patatas ya fritas y escurridas y mezclar con los huevos que queden sueltecitas
9. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de freír las patatas y cuajar la tortilla por ambos lados hasta que quede doradita
10. Servir caliente o fría según vuestro gusto y....buen provecho!!!