

Receta de Revuelto de Patatas, Huevo y Pimientos

30 Sep 2019



Buenos días a tod@s, la receta de hoy nos la envía nuestra amiga **Cristina López desde Madrid**, nos cuenta que queda exquisito este **Revuelto de Patatas, huevo y pimientos** y que en su casa les encanta y suele prepararlo a menudo como plato único o como acompañamiento de alguna carne a la plancha, seguro que nos va a encantar.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Cebolla (dos medianas)
- Pimientos rojo y verde (dos de cada)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos (cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas no muy gruesas
2. Cortar la cebolla en juliana y ponerla a pochar en una sartén con un poco de aceite de oliva, reservar
3. Limpiar los pimientos de pepitas y cortarlos en trocitos
4. En la freidora con el aceite caliente, freír las patatas con un poco de sal, reservar
5. Después freír los pimientos troceaditos
6. En una sartén amplia al fuego, poner las patatas, los pimientos y la cebolla, añadir cuatro o cinco huevos y rociar con un poquito de sal, remover un poco hasta que cuajen los huevos con cuidado de no romper mucho las patatas
7. Servir caliente y...buen provecho!!!