

Receta de Tortilla De Patatas Con Pimientos Del Padrón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy española como es la tortilla de patatas pero acompañada de otro ingrediente especial que son unos pimientos del Padrón, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (cinco)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimientos del Padrón (sobre medio kg)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y partirlas en rodajitas
2. En una sartén con aceite de oliva, freír las patatas con la cebolla muy picadita y sal al gusto
3. Batir las claras en un bol y luego añadir las yemas y volver a batir
4. Escurrir las patatas y echarlas al huevo, remover y cuajar la tortilla a vuestro gusto en otra sartén
5. Freír los pimientos del padrón a fuego lento con un poco de sal y dejar que escurran sobre papel de cocina
6. Hacer un círculo en el centro de la tortilla con ayuda de un aro de cocina y rellenarlo con los pimientos fritos
7. Podéis tomarla caliente o fría, de cualquier modo..... está exquisita!!!