

Receta de Tortilla Rellena de Carne Picada

12 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Tortilla Rellena de Carne Picada**, queda muy rica y es muy adecuada para las comidas o cenas veraniegas de toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (sobre un Kg)
- Pimiento verde (uno)
- Zanahorias (dos)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Sal
- Aceite de oliva
- Carne picada (250 grs)
- Huevos (seis)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajitas finitas
2. Ponerlas a freír en una sartén con aceite de oliva, añadir la cebolla, las zanahorias y el pimiento todo bien picado, dejar hasta que esté todo bien frito, reservarlo
3. Refreír la carne y los ajos picados en otra sartén, dejar que se dore la carne pero no demasiado
4. En un bol batir las claras de los huevos, después añadir las yemas y volver a batir
5. Volcar la fritada de patatas y la carne picada
6. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre, por los dos lados
7. Servir acompañada de una ensalada de lechuga o de tomate ybuen provecho!!!