

Receta de Tortilla Rellena con Pimientos y Atún

02 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, espero que ayer pasarais un estupendo día de Fiesta, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Tortilla Rellena de Pimientos y Atún** que seguro os va a gustar, queda muy rica y podéis hacerla como aperitivos o para vuestras comidas o cenas.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco medianas)
- Huevos (seis o siete)
- Cebolleta (una)
- Pimientos asados (al gusto)
- Atún en aceite (una o dos latitas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajitas finas y picar la cebolleta muy finita
 2. Poner aceite a calentar y freír las patatas con la cebolleta y sal al gusto
 3. Batir las claras de los huevos y después las yemas
 4. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre y poner en una fuente
 5. Mezclar los pimientos con el atún y extender por encima de la tortilla
 6. Preparar una tortilla francesa del mismo diámetro que la de patatas y ponerla sobre los pimientos y el atún
 7. Servir caliente o fría, según vuestro gusto y....buen provecho!!!
-