

## 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!!!