

TORTILLA PRIMAVERA

INGREDIENTES

8 Huevos
1 Cebolla grande
100 gr de judía verde
1 Calabacín pequeño
½ Pimiento rojo
74 gr de guisantes congelado
1 Pimiento verde
150 gr de papas o patatas
50 gr de chorizo (opcional)
½ Taza de aceite de oliva
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Descongelamos los guisantes, los sacamos de la bolsa y los colocamos en un tazón y le agregamos agua hasta que se despeguen y reservamos.

Picamos el chorizo.

Pelamos las papas y las cortamos en rodajas finas.

Picamos los pimientos y las judías verdes.

Picamos menuda la cebolla.

En una sartén calentamos el aceite y ponemos a rehogar la cebolla hasta que transparente, agregamos el chorizo y lo cocinamos un poco, añadimos las verduras y cocinamos todo a fuego bajo hasta que las verduras estén blandas. Lo sacamos todo a un colador para que suelte el exceso de aceite. Batimos los huevos y agregamos las verduras con el chorizo, lo sazonamos con sal y pimienta, mezclamos bien y vertemos la mezcla en la sartén con aceite bien caliente, le bajamos el fuego y lo dejamos que se haga por un lado, luego lo volteamos para que se cocine por el otro lado, dándole la forma redondeada a la tortilla, dándole con una paleta de madera por los bordes. Sacamos y servimos.