

### INGREDIENTES:



- 4 patatas gordas
- 100 gramos de pimiento rojo
- 100 gramos de pimiento verde de freír
- 5 cebolletas
- 6 huevos
- sal
- pimienta negra en polvo (opcional)
- 50 gramos de aceite de oliva



### ELABORACIÓN:

1. Cortar los pimientos rojos y verdes, a trozos medianos, las cebolletas limpias quitando la parte oscura de ellas, las cortamos a rodajas (los trozos blancos y verde claro).
2. Pelar, lavar y cortar las patatas a rodajas finas y reservar. Ponemos en el fuego una sartén con un poquito de aceite de oliva, y cuando esté caliente (pero sin humear) echar en ella los pimientos, les damos un par de vueltas, le incorporamos las cebolletas, y las patatas a rodajas finas, le añadimos un poco de sal y un poco de pimienta negra en polvo (opcional) y tapamos, y vamos removiendo a menudo, hasta que veamos que está todo listo.



**3.** Mientras tanto batir los huevos en bol y reservar.

**4.** Al término, sacar la mezcla de la sartén y echar en el bol de los huevos batidos, mezclar bien, y probar el punto de sal, por si hubiese que rectifica.

**5.** Ponemos en el fuego una sartén con un poquito de aceite, y cuajamos a fuego medio, durante un minuto más o menos, y con la ayuda de un plato plano, o una tapadera plana, damos la vuelta a la tortilla, la dejamos otro minuto más o menos, y la quitamos del fuego, y de nuevo con la ayuda del plato o tapadera la deslizamos sobre un plato limpio y plano con mucho cuidado de que no se nos resbale.

TORTILLA DE PATATAS, PIMIENTOS Y CEBOLLETA (Tradicional)

