Pintxo de tortilla de patata



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rodajas de pan: 5 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Papas grandes: 5 Unidades
Sal: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Perejil: 5 Hojas

Preparación de la Receta

- Pele y corte las papas al medio a lo largo y en medias rodajas.
- Pele corte la *cebolla* en tiras finas.
- Corte el *morrón* en tiras finas.
- En una olla con aceite de oliva coloque la *cebolla*, el *morrón*, las papas y condimente con sal, cocine hasta que las papas estén cocidas.
- En un bowl coloque los huevos y bata muy bien, agregue las papas, sal y mezle rompiendo un poco la *papa* con el batidor
- En una sartén caliente con aceite, coloque la mezcla
- Cocine hasta *dorar* la base, de vuelta y siga cocinando hasta terminar la cocción en el interior, tapando la sartén.
- Retire y deje reposar
- Corte la tortilla en triángulos.

Presentación

- Coloque la tortilla sobre rebanadas de pan y decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-tortilla-de-patata