

Tortilla con pimientos, queso y porchetta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Harina: 500 g

Manteca De Cerdo: 100 g

Agua: 250 g

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Sal: 2 cditas.

Porchetta: 100 g

Tetilla gallega: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bowl, mezclamos la *harina*, la *manteca*, el agua y la sal
- Amasamos bien y dejamos reposar un par de minutos.
- Mientras tanto, cortamos los pimientos en tiras y los cocinamos en una sartén con aceite
- Reservamos.
- Luego, hacemos discos con la masa y los estiramos hasta que queden muy finos
- Los pasamos vuelta y vuelta por una sartén muy caliente.

Para terminar

- Rellenamos la tortilla con los pimientos, la porcheta cortada y el queso en tiras.
- Cerramos, formando una media luna, y la llevamos, nuevamente, en la sartén para que se derrita el queso.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-con-pimientos-queso-y-porchetta>