

# Tortilla de fideos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Fideos cortos cocidos:** 300 Gramos

**Huevos:** 3 Unidades

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Pimentón:** Cantidad necesaria

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Chorizo colorado:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl los fideos, *perejil* picado, huevos apenas batidos, sal, pimienta, chorizo colorado pelado y en rodajas finas y reservar
- Rehogar en una sartén con aceite de oliva *cebolla* en pluma y *morrón* en juliana hasta tiernizar.
- Mezclar los vegetales con la mezcla de fideos y llevar a la sartén bien caliente con aceite a fuego medio
- Bajar a fuego medio, tapar y cocinar hasta coagular bien la base y los bordes se deslizan
- Con la ayuda de un plato dar vuelta y terminar de cocinar por unos minutos hasta cocinar la base
- Dejar entibiar y cortar en porciones

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-fideos-2>