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