

# Tortilla de patatas al estilo del casino de lesaka



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen:** 1 L

**Guindilla fresca:** Una pizca

**Patatas:** 1 kg

**Cebolletas:** 2 Unidades

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Huevos ecológicos:** 12 Unidades

**Sal:**

## Preparación de la Receta

- En una sartén pondremos a pochar freír la *patata* cortada en paisana
- Con una pizca de sal, el *pimiento* verde y la guindillita
- Por otro lado tendremos la *cebolla* muy caramelizada.
- Una vez la *patata* este en su punto, escurrimos el aceite, que guardaremos para otra preparación
- En un Vol. , mezclamos la *patata* con la *cebolla* y los huevos batidos, mezclamos bien la preparación y ponemos a punto de sal
- Cuajamos en una sartén caliente, solo por un lado, servimos enrollada en dos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-patatas-al-estilo-del-casino-de-lesaka>