

# Tortilla vaga de patatas chips, chorizo y pimientos de padrón

Tiempo de preparación: 34 Min



## Ingredientes

**Patatas tipo churrería:** 1 Bolsa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Chorizo ??curado y picante:** 80 Gramos

**Sal:**

**Huevo:** 6 Unidades

**Pimientos de padrón:** 250 Gramos

**Aceite de oliva virgen extra:**

## Preparación de la Receta

- Cascamos los huevos en un bol y agregamos las patatas
- Necesitamos que las patatas reposen en el *huevo* unos minutos para que se ablanden
- Ponemos una sartén al fuego y sofreímos el chorizo picado
- Agregamos el chorizo a la mezcla de *huevo*.
- Vertemos la tortilla en la sartén y cocinamos por un solo lado a fuego muy bajo.
- En otra sartén ponemos un chorrito de aceite de oliva y sofreímos los pimientos de padrón.
- Servimos la tortilla y la acompañamos de los pimientos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-vaga-de-patatas-chips-chorizo-y-pimientos-de-padron>