

# TORTILLA PAISANA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico



**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 5 HUEVOS
- 70 GR de GUI SANTES CONGELADOS
- 2 PATATAS
- 1/2 de PIMIENTO ROJO
- 1 ZANAHORIA
- 1 CEBOLLA
- 30 GR de CHORIZO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL

**Preparación:**

## Paso 1

PELA LAS PATATAS LIMPIA EL PIMIENTO RASPA LA ZANAHORIA LAVA LAS VERDURAS Y PARTE LAS PRIMERAS EN LAMINAS Y EL RESTO EN DADITOS, PELA LA CEBOLLA Y PICALA REHOGA LA CEBOLLA EN UN FONDO DE ACEITE 5 MINUTOS AÑADE LA ZANAHORIA EL PIMIENTO Y LAS PATATAS Y CUECE 10 MINUTOS

### **Paso 2**

AGREGA LOS GUIANTES Y EL CHORIZO TROCEADO, PROSIGUE LA COCCION DURANTE 5 MINUTOS MAS RETIRA LA MEZCLA DE VERDURAS PATATAS Y CHORIZO ESCURRELAS BIEN DEL ACEITE

### **Paso 3**

BATE Y SALPIMIENTA LOS HUEVOS AÑADELOS A LA PREPARACION ANTERIOR Y REMUEVE CALIENTA UNAS GOTAS DE ACEITE EN UNA SARTEN CUAJA LA TORTILLA 3 O 4 MINUTOS POR CADA LADO Y SIRVELA