

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Picando las verduras con picadora se integran mejor pues quedan muy finitas.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Patatas medianas.
- 6 Huevos
- 1 Zanahoria
- 4 Espárragos trigueros
- 1 Puerro pequeño
- 1/2 de Cebolleta
- 1/2 de Pimiento rojo, verde y amarillo
- Aceite
- Sal
- 1 pisquito de cada de Orégano, perejil y pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar, pelar y picar las verduras en juliana.

Paso 2

Saltear en una sartén con un chorríto de aceite de oliva y un pisquíto de sal. Cuando esté listo ponerlo en un colador para eliminar el exceso de aceite.

Paso 3

Mientras se hacen las verduras pelar y picar las patatas y freírlas en aceite de oliva.

Paso 4

Batir los huevos y mezclar todos los ingredientes. En este punto añadir el perejil, el orégano y la pimienta.

Paso 5

Poner todo en una sartén y cocinar la tortilla "como solo tú sabes hacerla". Decorar con verduras al gusto de cada uno.