

**Creador:** Cherinesrc **Recetizador:** AnukaValencia



**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.*