Pimientos rellenos de tortilla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Isabel Ignaci



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Evitar la sartén. También se pueden freír los pimiento en la sartén, pero chupa mucho aceite.

Descripción:

Una manera diferente de comer tortilla, es poniéndola en unos pimientos rojos. Además, cuando tienes invitados, puedes rellenar pimiento verde italiano y hacer rodajas de unos dos dedos de grosor y que sirvan de pincho. Un plato fácil para una cena de buffet y que puedes preparar con antelación. El plato gana en color y es muy apetecible.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Pimientos rojos
- 2 pequeñas de Patatas
- 3 Huevos
- 1/2 de Cebolla
- Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cocinamos las patatas y la cebolla, tal y como pone en la receta "Tortilla sin olores". Es decir, las cocinaremos en el microondas.

Paso 2

Limpiamos los pimientos cortando el "capuchón" y vaciándole las pepitas.

Paso 3

Añadimos la mezcla de huevos y patatas e introducimos en el horno precalentado a 180º durante unos 20 o 30 minutos. El tiempo lo define la textura del relleno. Et Voilá! ¡Una comida sana y riquísima!