

**Creador:** mjuanesva **Recetizador:** Herminia Ruiz G



**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 180° durante unos 20 o 30 minutos. El tiempo lo define la textura del relleno. Et Voilà! ¡Una comida sana y riquísima!*