TORTILLA PAISANA

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura

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 GUISANTES 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 PIMIENTORASPA 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 GUISANTES Y EL CHORIZO TROCEADO, PROSIGUELA 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