

Pimientos rellenos con tortilla de patatas



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

Creador: lacocinadelara



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

La tortilla de patatas hay que salarla mucho porque absorbe mucha sal.

Descripción:

¿No os encanta la tortilla de patata? ¡Para mi no hay ninguna igual! y si la hacemos en estos cestitos de pimiento verde, que le otorgan un sabor increíble y que nos recuerdan a los bocatas de tortilla de patata con pimiento, ya ni os cuento. ¡Animaos y probad esta receta que podéis ver en video en el siguiente enlace:

<https://www.youtube.com/watch?v=geivafKMj7k>

Ingredientes para 6 personas :

- 7 patatas
- 1 cebolla
- 6 huevos
- 3 Pimientos verdes morrones
- 1 chorrito de aceite de oliva
- aceite para freír
- 1 cucharadita de levadura o impulsor químico
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las patatas a dados pequeños. Enjuagar las patatas, sazonarlas con abundante sal y freírlas en una sartén honda con abundante aceite para freír.

Paso 2

Mientras se frien la patatas picar una cebolla muy fina y sofreirla con un chorrito de aceite de oliva en una sartén hasta que coja color y quede bien pochada. Una vez estén hechas las patatas escurrirlas en un colador grande para que suelten el aceite.

Paso 3

En un bol grande batir los huevos con la cebolla y otra pizca de sal,añadir la cucharadita de levadura o impulsor químico y volver a batir,añadir la patata y mezclarlo todo bien.

Paso 4

Cojer los pimientos,lavarlos,partirlos por la mitad y con la ayuda de unas tijeras o cuchillo quitarles todas las semillas y el corazón(La parte más blanca)Una vez hayamos limpiado bien los pimientos ponerlos en una bandeja de horno y rellenar los pimientos con la mezcla de tortilla de patata.Así nos quedaran como unas cestitas rellenas.

Paso 5

Hornear 30 minutos aproximadamente a unos 175°C o hasta que la tortilla esté hecha y el pimiento esté tierno. Sacar del horno y acompañar con mayonesa o aioli.

Paso 6

¡¡Y ya solo nos queda disfrutarla!!