Pintxo de Tortilla Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Isabel...



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Prueba nuestro delicioso pintxo de tortilla , hecho con nuestro pan Silueta. No te dejará indiferente.

Ingredientes para 2 personas :

- *Pan de molde integral Silueta*
- *Huevos*
- *Patatas*
- *Cebolleta*
- *Tomate maduro*
- *Pimiento verde*
- *Jamón Serrano*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación:

Paso 1

Para la tortilla, pelamos y lavamos las patatas y las ponemos a pochar en una sartén con aceite de oliva. Cortamos la cebolleta y la añadimos a la sartén con el fuego no muy alto.

Paso 2

En un bol, cascamos los huevos y los batimos con un poco de sal.

Paso 3

Cuando estén las patatas hechas las añadimos al huevo, ponemos a punto de sal y las pasamos a una sartén antihaderente para cuajar la tortilla.

Paso 4

Los tomates maduros, los rallamos finamente, le añadimos sal y unas gotas de aceite de oliva y reservamos.

Paso 5

Cortamos en tiras los pimientos verdes y los pasamos por la sartén muy poquito dejándolos crujientes.

Paso 6

Las rebanadas de pan las cortamos a nuestro gusto con un cortapastas y las tostamos un poco hasta que coja color. Para el montaje es muy sencillo, cojemos las rebanadas y las untamos con el tomate rallado.

Paso 7

La tortilla la cortamos de la misma forma que el pan. En el plato colocamos el sandwich de tortilla y salseamos un poco con el tomate restante, luego solo nos queda colocar los pimientos verdes y las cortadas de jamón.