Receta de Tortilla De Patatas Y Pimiento Rojo

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta diferente de nuestra rica y tradicional tortilla española, seguro que si la probáis así os encantará, además hecha en el microondas es más rápida.

Ingredientes

- Patatas medianas (cuatro)
- Pimiento rojo (uno)
- Huevos (cinco)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y lavar las patatas y cortarlas en lonchitas finas
2. Lavar el pimiento, quitarle las pepitas y cortarlo en daditos
3. En un bol apto para el microondas echar las patatas y los pimientos, rociarlo con aceite de oliva y poner un poco de sal
4. Meter en el microondas durante cinco o diez minutos (según potencia del microondas), sacar y remover y volver a meter otros cinco minutos
5. En otro bol, batir primero todas las claras y después añadir las yemas y volver a batir, escurrir bien las patatas y mezclar con los huevos
6. Poner una sartén al fuego con un poquito de aceite, cuando esté caliente echar la mezcla y cuajar la tortilla por los dos lados, no cuajarla demasiado para que quede más jugosa y.....buen provecho!!!