TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON PIMIENTO ROJO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 6 unidades de huevo
- 320 g de patata
- 200 g de cebolla
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- 300 g de pimiento rojo

LA PREPARACIÓN

- Pelar, cortar en pequeños dados y sazonar las patatas.
- Freír en abundante aceite caliente. Añadir la cebolla finamente cortada. Escurrir y reservar.
- Batir los huevos, sazonar y mezclar con la patata y la cebolla.
- Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente, añadir la mezcla anterior. Dejar que se cuaje la tortilla, moviendo de vez en cuando la sartén.
- Cuando se despegue, darle la vuelta.
- Terminar de dorar la tortilla y servir acompañada con unas tiras de pimiento asados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 17.1 g	Grasas 20.3 g
Kcal 305	Proteinas 12.8 g