

## Madrid

Tempo



30'

Racións



6

Alérxenos

0 Ovos



# Tortilla paisana

*A tortilla paisana é unha variante da clásica tortilla de pataca, ou tortilla española*

## Ingredientes

5 patacas medianas

60 g de pemento vermello

60 g de pemento verde

Aceite de oliva virxe extra

1 cebola mediana

150 g de champiñón ou doutro cogomelo, fresco (opcional)

175 g de chícharos

9 ovos medianos

Sal

! Á parte diso, as hortalizas coas que se elabora adoitan variar en función de cales estean en tempada.

# Elaboración

1. Estonamos a pataca e cortámola, igual ca o pemento, en dados.
2. Fritímola durante un par de minutos nunha tixola con aceite de oliva virxe extra e, a continuación, agregamos o pemento e dourámolo con pouco lume. No entre tanto, remexémolo de cando en vez.
3. Pelamos e picamos a cebola e, se os queremos na tortilla, laminamos os cogomelos.
4. Noutra tixola con aceite de oliva virxe extra quente, botamos a cebola picada e deixamos que tamén esta se doure un pouco, ata que se torne transparente. Deseguido, incorporamos os cogomelos laminados, remexemos e cociñamos durante uns minutos máis.
5. Incorporamos agora os chícharos, volvemos remexer e deixamos que a mestura se faga ata que todos os ingredientes queden no seu punto. Reservámolo.
6. Batemos os ovos nun cunco, quitamos cunha escumadeira as patacas mais os pementos da tixola en que os cociñamos, escorrémolles ben o aceite e mesturámolos a conciencia con ese ovo batido, que queden ben impregnados del.
7. Engadimos os demais ingredientes que cociñamos, remexemos ben e deixámolo repousar durante uns 10 minutos. Pasado ese tempo, agregámoslle unha cantidade xenerosa de sal e remexemos de novo.
8. Collemos unha das tixolas que utilizamos, deixámoslle quedar un pouco do aceite, quentámolo ben e vertémoslle a mestura de ovo, patacas e hortalizas. Facémola lentamente e ata que calle. Unha vez callada, dámoslle a volta (coa axuda dun prato grande) e fritímola polo outro lado.
9. Retiramos a tortilla da tixola, pómola nun prato e servímola, quente, morna ou a temperatura ambiente.

Acostúmase servir acompañada de pan,  
pero tamén se pode facer dunha ensalada.