

Madrid

Tiempo



30'

Raciones



6

Alérgenos

0 Huevos



Tortilla paisana

La tortilla paisana es una variante de la clásica tortilla de patatas también conocida como tortilla española

Ingredientes

9 huevos medianos

5 patatas medianas peladas y cortadas a dados

60 g pimiento rojo

60 g pimiento verde

175 g guisantes

1 cebolla mediana

150 g de setas frescas o champiñones (opcional)

Aceite de oliva virgen extra

Sal

En algunas versiones de la tortilla paisana se le añade unos taquitos de jamón serrano. Las hortalizas se suelen cambiar según disponibilidad y temporada.

Elaboración

1. Colocar aceite en una sartén y añadir los dados de patata, dejar un par de minutos, remover y añadir los pimientos. Dejar que se doren a fuego lento, removiendo de vez en cuando.
2. Por otra parte, pelar y picar la cebolla. Laminar las setas.
3. En otra sartén con aceite caliente añadimos la cebolla picada y dejamos que se dore un poco hasta que se torne transparente. A continuación, añadir las setas laminadas, remover y dejar unos minutos más.
4. Por último, añadir los guisantes, remover y dejar que la mezcla se cocine hasta que todos los ingredientes estén en su punto. Reservar.
5. Batir los huevos en un bol. Quitar las patatas y los pimientos con una espumadera de la sartén y escurrir bien el aceite.
6. Incorporar la mezcla de patata y pimiento al bol con los huevos batidos y remover bien para que las patatas se empapen con el huevo.
7. Incorporamos los demás ingredientes, mezclar bien y dejar reposar unos 10 minutos.
8. Añadir una pizca generosa de sal, remover. En una de las sartenes dejar un poco de aceite en el fondo, calentarlo bien y verter la mezcla de huevo, patatas y hortalizas. Dejar que se cocine lentamente de forma que vaya cuajando. Cuando ya está cuajada, girarla sobre un plato grande para darle la vuelta y cocinar un par de minutos por el otro lado.
9. Retirar de la sartén, colocar la tortilla sobre un plato y servirlo caliente o tibio a temperatura ambiente.

Se suele servir con pan, pero también se podría acompañar con una ensalada.