

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:22  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tortilla-paisana.html>

---

## Tortilla paisana

### INGREDIENTES

- seis huevos
- un calabacín mediano
- un puñado de guisantes congelados
- 100 gramos de judías verdes redondas congeladas
- un pimiento rojo asado
- tres patatas
- 1 cebolla
- un vasito de aceite
- sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Dar un hervor a las judías verdes y los guisantes.

Cortar el pimiento en cuadraditos. Picar la cebolla. Lavar y cortar el calabacín en cuadraditos. Pelar y cortar las patatas en cuadraditos.

Rehogar en una sartén con aceite de oliva la cebolla, las patatas y el calabacín.

Ecurrir los guisantes y las judías y partir éstas en tres trozos.

Batir los huevos, salpimentar. Poner tres cucharadas de aceite en una sartén y echar los huevos. Cuando estén medio cuajados, disponer encima las judías, los guisantes, el pimiento, los calabacines, cebollas y patatas.

Salvar otro poco y doblar la tortilla. Darle la vuelta si es necesario para terminar de cuajar el huevo.