



Tortilla súpercombinada

María José Crisol

INGREDIENTES

- 500 g de patatas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde o rojo
- 5 huevos
- Aceite
- Sal
- Jamón serrano picado en trozos pequeños

PREPARACIÓN

Se comienza a freír un poco la zanahoria con aceite y a continuación el pimiento por tratarse de las verduras más duras. Cuando estén un poco hechos se añaden las patatas y la cebolla picada en trocitos pequeños y un poco de sal. Y por último se incorpora el jamón serrano cortado igualmente en trozos pequeños.

Se añaden los huevos (no muy batidos para que la tortilla esté más esponjosa) y se deja cuajar a fuego lento para evitar que se queme o se quede cruda por dentro.

Se trata de un plato muy completo que aporta las vitaminas y el efecto antioxidante de las hortalizas y del jamón serrano que, igualmente, contiene un alto valor nutricional por sus vitaminas, minerales y proteínas.

Espero que os guste.