

Pimientos rellenos de tortilla de patata al horno

INGREDIENTES

4 pimientos (verde o rojo)

4 patatas

6 huevos

Cebolla

Aceite de oliva

Sal

PREPARACIÓN

Pelar, lavar y cortar la patata en trozos finos y pequeños. Picar la cebolla y mezclar con las patatas.

Freímos las patatas y la cebolla en una sartén con abundante aceite de oliva y el fuego bajo. Tenemos que asegurarnos de que las patatas no se doren, sino que se forme una masa como con la tortilla. Para acelerar el proceso, podemos aplastarlas con la espumadera.

Una vez que se haya formado esta masa, la colamos para separarla del aceite y la metemos en un recipiente aparte.

Batimos los huevos con un poco de sal y los mezclamos con las patatas. Si la masa no queda muy líquida siempre podemos añadir otro huevo.

Lavamos los pimientos y le retiramos el tallo y vaciamos el interior. Los partimos por la mitad y a lo largo.

Rellanamos cada medio pimiento con las patatas.

Los metemos al horno a 220° durante unos 10-15 minutos para que se doren y ablanden.