

Ingredientes (4 personas) 6 huevos 3 patatas (600 gr) 1 cebolla pequeña 1 pimiento verde 2 vasos de aceite de oliva Sal una hoja de perejil

Elaboración Pela y pica la cebolla en dados medianos. Limpia el pimiento verde, retírale el tallo y las pepitas y córtalo en dados. Si las patatas estuvieran sucias, pásalas por agua. Pélalas, córtalas por la mitad a lo largo y después corta cada trozo en medias lunas finas de 1/2 centímetros. Introduce todo en la sartén, sazona a tu gusto y fríe a fuego suave durante 25-30 minutos. Retira la fritada y escúrrela. Pasa el aceite a un recipiente y resérvalo. Limpia la sartén con papel absorbente de cocina. Casca los huevos, colócalos en un recipiente grande y bátelos. Sálalos a tu gusto, agrega la fritada de patatas, cebolla y pimiento y mezcla bien. Coloca la sartén nuevamente en el fuego, agrega un chorrito del aceite reservado y agrega la mezcla. Remueve un poco con una cuchara de madera y espera (20 segundos) a que empiece a cuajarse. Separa los bordes, cubre la sartén con un plato de mayor diámetro que la sartén y dale la vuelta.

Échala de nuevo para que cuaje por el otro lado.