

PIMIENTOS ITALIANOS RELLENOS DE TORTILLA

Ingredientes para 4 personas:

- 6 Pimientos verdes italianos
- 4 Patatas
- 1 Cebolla
- Sal
- 4 Huevos
- Aceite de oliva virgen extra



Preparación:

- 1º. Picamos la cebolla y la ponemos a pochar a fuego lento en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mientras pelamos las patatas, las lavamos y las cortamos a cuadraditos pequeños. Les añadimos sal y las ponemos en la sartén con la cebolla unos 15-20 minutos, hasta que estén blandas.
- 2º. Lavamos los pimientos y les cortamos la parte de arriba para poder rellenarlos.
- 3º. En un bol grande batimos los huevos con un poco de sal y añadimos la mezcla de cebolla y patata. Mezclamos y con una cuchara rellenamos los pimientos. Una vez rellenos los tapamos con la parte de arriba sujetándola con uno o dos palillos para que no se escape el relleno.
- 4º. Ponemos los pimientos en una fuente apta para el horno y horneamos a 180º durante 35-40 minutos, hasta que los pimientos estén blandos.
- 5º. Se pueden servir enteros o cortados, calientes o fríos, deliciosos de todas maneras!

¡Fácil, rápida y de temporada!