



TORTILLA DE KALE, PATAS Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 cebolla
- 250 gr de patatas cortadas en cubitos
- 5 cdas de mantequilla (o aceite de oliva)
- 100 gr de champiñón limpios y cortados en rodajas
- 30 gr (2-3 hojas) de col kale sin tallos, lavada y picada fina
- 1 puñado de hojas de perejil picadas
- Sal y pimienta negra molida

Preparación

1º. Encender el horno a 200°C.

2º. Hervir las patatas en una cacerola con agua y sal.

3º. Mientras, calentar una cucharada de mantequilla en una sartén resistente al horno, sin plástico. Saltear las cebollas a fuego lento unos 10-15 minutos hasta que estén suaves y transparentes.

4º. Añadir las patatas escurridas a la sartén con cebolla, junto con una cucharada más de mantequilla y un poco de sal. Saltear unos minutos más para darle a las papas un poco de sabor y color. Verter la cebolla y las patatas en un recipiente aparte y poner la sartén al fuego.

5º. Agregar los champiñones a la sartén junto con un poco de mantequilla. Sofreírlos a fuego medio/bajo durante 5-6 minutos.

6º. Añadir a la sartén la col kale junto con el perejil fresco. Dejar que se ablande durante unos minutos. Agregue sal y luego vierta en el tazón con papas.

7º. Limpie la cacerola y vuelva a ponerla al fuego con mantequilla. Batir los huevos en un bol con sal y pimienta. Añadir las verduras y luego volcar en la sartén que ha de estar tibia y untada con mantequilla. Freír durante unos dos minutos con una tapa encima y luego poner la sartén en el horno (sin tapa). En unos 10 minutos debe estar firme y dorada.

[HTTPS://GREENKITCHENSTORIES.COM/](https://greenkitchenstories.com/)