

## TORTILLA DE PATATAS RELLENA DE COL LOMBARDA

### Ingredientes

#### 4 PERSONAS

- 6 huevos
- 2 cebollas
- 4 patatas
- 1 diente de ajo
- ¼ de col lombarda
- 75 g de taquitos de beicon
- 1 puñado de uvas pasas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- 1.** Deja las pasas en remojo media hora. Pela y pica el ajo. Lava la col y cuécela en agua salada durante 10 minutos. Escúrrela y rehógala unos 5 minutos junto con las pasas escurridas, el beicon y el ajo. Salpimienta y reserva.
- 2.** Corta las cebollas en aros finos y las patatas, en rodajas. Vierte aceite de oliva en una sartén y rehoga durante 15 minutos las patatas con la cebolla, a fuego lento y removiendo, hasta que estén tiernas.
- 3.** Bate los huevos. Escurre las patatas en un colador, agrégalas a los huevos, salpimienta y mezcla. Vierte la mitad de esta preparación en una sartén con 2 cucharaditas de aceite y ponla al fuego para que se empiece a cuajar.
- 4.** Agrega la col reservada y vierte el resto de la preparación de patatas. Cuaja la tortilla a fuego muy lento durante 4 minutos. Dale la vuelta con cuidado, cuájala por el otro lado otros 2-3 minutos y sírvela enseguida.

**FUENTE:** [HTTPS://WWW.SABERVIVIRTV.COM/NUTRICION/](https://www.sabervivirtv.com/nutricion/)