


## TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE

### Ingredientes

- Preparado de Tortilla con cebolla Dantza 
- 2 Pimientos verdes
- 6-7 huevos
- Sal
- Pimienta



### Preparación

1. Troceamos los pimientos verdes por la mitad y cada mitad en tiras finas.
2. Abrimos nuestro preparado de Tortilla Dantza con cebolla y añadimos parte de su aceite a una sartén.
3. Ponemos a calentar el aceite a fuego medio y añadimos los pimientos.
4. Pasados un par de minutos añadimos todo el contenido de nuestro preparado de Tortilla con cebolla Dantza y añadimos sal y pimienta al gusto.
5. En un bol grande batimos 6 o 7 huevos.
6. Retiramos el aceite de la sartén que podremos guardar para reutilizarlo en otra receta, e incorporamos la mezcla del preparado de Tortilla y pimientos verdes bien escurrida al bol donde tenemos el huevo batido.
7. Removemos bien, rectificamos de sal si lo vemos necesario y dejamos reposar unos minutos la mezcla.
8. En una sartén grande añadimos un hilito del aceite que habíamos escurrido y vertemos la mezcla cuando esté caliente. Solo tendremos que esperar a que cuaje por los dos lados dándole la vuelta con ayuda de un plato y... ¡tendremos una deliciosa tortilla de patata y pimiento verde en muy pocos minutos!