

# TORTILLA CON PIMIENTOS

## Ingredientes:

- PATATA NUEVA CRUDA (122 gr.)
- PIMIENTO VERDE CRUDO (68 gr.)
- HUEVO DE GALLINA CRUDO ENTERO CON CÁSCARA (65 gr.)
- ACEITE DE GIRASOL (12 gr.)



## Preparación:

1- FRITURA DE LAS PATATAS 2- FRITURA DE LOS PIMIENTOS  
3-MEZCLADO CON EL HUEVO 4- CUAJADO DE LA TORTILLA 5-  
PROCESOS DE CONSERVACION: -ENVASADO A VACIO  
-PASTERIZACIÓN -ALMACENAMIENTO Y ETIQUETADO.

## Datos de Interés:

**Creado por:** t02gomag ([guadapeal@hotmail.com](mailto:guadapeal@hotmail.com))

**Categoría:** Huevos, flanes y soufflés

**Tratamiento:** FRITO

**Intensidad:** MEDIO

**Peso Total:** 270 gr.

**Comensales:** 2

**Tags:**

**Observaciones:**