

# Tortilla

## Ingredientes

**Receta para 6 personas :** 500 g de patatas • 2 cebollas grandes • 2 dientes de ajo  
12 huevos • 10 cl de aceite de oliva • 150 g de calabacines • 150 g de pimientos  
morrones rojos

## Preparación

Pelar, lavar y cortar en rodajas las patatas, los pimientos morrones rojos y las cebollas con el corta-hortalizas CL 50 Ultra equipado con el disco rebanador de 2 mm.

Lavar y cortar en rodajas los calabacines utilizando el disco rebanador de 3 mm.

Pelar y picar el ajo con el cutter.

En una sartén, sofreír las cebollas, las patatas y los calabacines entre 8 y 10 min. Añadir el ajo y prolongar la cocción 5 min.

Batir los huevos y cocer unos minutos con las hortalizas hasta que la tortilla esté dorada.

Hacer deslizar la tortilla en un plato y voltearla en la sartén. Continuar la cocción hasta que la tortilla esté cocida, pero blanda.

## Sugerencia del Chef

Se pueden montar dos claras de huevo e incorporarlas a la tortilla para que quede más ligera.

