

*Hortifruti União na cozinha*

**Tortilha Espanhola**

- 3 batatas grandes
- 1/2 xícara (chá) de pimentão amarelo
- 1/2 xícara (chá) de pimentão vermelho
- 1 cebola média picada em pedaços grandes
- 4 ovos grandes
- Salsinha picada
- Azeite
- Sal e pimenta do reino a gosto



Descasque e corte as batatas em cubos grandes e pique os pimentões. Em uma frigideira grande, adicione 2 colheres (sopa) de azeite, despeje as batatas e doure até que estejam macias. Retire-as em um recipiente com papel toalha e reserve. Na mesma frigideira, doure as cebolas e depois adicione os pimentões, refogando até ficarem macios.

Coloque os ovos em uma tigela e bata com o fouet. Acrescente aos ovos as batatas, os pimentões com a cebola, tempere com sal e pimenta e misture bem levemente.

Esquente uma frigideira com um pouco de azeite e jogue a mistura dos ovos com os legumes. Cozinhe em fogo baixo até dourar a parte inferior. Vire com a ajuda de um prato e tampe por alguns minutos. Sirva quente com a salsinha salpicada por cima.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos