****

**INGREDIENTES para 4 personas**

* 3 pimientos rojos o verdes (mejor si son tipo italianos, alargados t grandes. Si usas pimientos de asar procura que no sean muy grandes y más bien alaragdos)
* 350 gr de patata
* 1 cebolla pequeña
* 4 huevos
* Sal
* Harina
* Aceite de oliva virgen extra

**ELABORACIÓN**

1. Pelamos y lavamos las **patatas** y después las cortamos en rodajas o en gajos. También pelamos y troceamos la cebolla. Es mejor cortar más bien menudito para que después el relleno se adapte mejor al pimiento.
2. En una sartén con un fondo generoso de aceite, ponemos la patata y la cebolla y sofreímos hasta que empiecen a dorarse. Es el procedimiento habitual de fritura para hacer una [**tortilla de patatas clásica.**](https://www.divinacocina.es/tortilla-de-patatas-receta-clasica/)
3. Batimos los **huevos** en un bol y añadimos las patatas y las cebollas ya fritas y muy bien escurridas del aceite. Mezclamos bien. Debe quedar una mezcla espesita.
4. Cortamos la zona del rabillo de los **pimientos** y los vaciamos bien por dentro. Rellenamos con la mezcla de patatas, huevo y cebolla.
5. No te preocupes porque se salga el relleno porque al calentarse el huevo **cuaja al momento** y no se sale del pimiento.
6. Colocamos los pimientos en la misma sartén donde hemos sofrito la patata y **sofreímos** hasta que la piel del pimiento empiece a arrugarse. Es mejor hacerlo a fuego lento para que el pimiento de fría bien y la tortilla cuaje sin quemarse.
7. **Servimos** al momento, caliente y partido en rodajas. También está buenísimo frío.