



Tortilla paisana

Tortilla paisana

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

8 huevos, aceite, 100gr. de guisantes extrafinos, 10 espárragos, 100gr. de chorizo casero y 100gr. de jamón serrano.

Pasos a seguir:

- 1) Nos quedamos con la parte más blanca de los espárragos y los cortamos en trozos.
- 2) Se retira la piel del chorizo y se corta en taquitos.
- 3) Se pica el jamón serrano.
- 4) Se saltean los espárragos, el jamón, los guisantes y el chorizo en una sartén con 4 cucharadas de aceite.
- 5) Agregar los huevos batidos, formar la tortilla y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/tortilla-paisana-164.php>