



HAMBURGESAS DE TORTILLA DE PATATAS, PIMIENTOS Y CEBOLLA

INGREDIENTES:

- Pan integral
- Patatas, Pimientos, Cebolla
- Aceite de oliva virgen extra, sal
- Huevos
- Un poquito de azúcar moreno

INDICACIONES:

- Empezamos a pelar las patatas en rodajas finas. Abrimos los pimientos a lo largo y a la mitad, quitando semillas. Una vez lavado lo cortamos en trozos pequeños.
- Cortamos las cebollas igual que las patatas, reservando un poco de cebolla para después.
- En una sartén calentamos el aceite y después echamos las patatas (a fuego bajo). Mientras se fríen las movemos con la espumadera y se van aplastando. Cuando ya lleven un poco echamos los pimientos y la cebolla en la misma sartén. Escurremos todo y batimos los huevos.
- La cebolla reservada la troceamos y la ponemos en la sartén, cuando esté doradita le echamos una pizca de azúcar moreno. Movemos sin parar hasta que se caramelice.
- Mezclamos la cebolla caramelizada con los huevos batidos.
- En la sartén, echamos primero la mezcla hecha por las patatas, cebolla y pimientos. Le agregamos la segunda mezcla que hemos hecho. Le vamos dando forma redonda hasta que cuaje.
- Presentamos todo. Tostamos un poco el pan de hamburguesa. Encima del pan, la hamburguesa de tortilla, el tomate y cerramos para que no se desmonte.
- **Consejo:** mojar la cebolla antes de trocear, no picarán los ojos.
- **Consejo:** sartén pequeña para hacer la forma de una hamburguesa.
- **Acompañamiento:** tomate natural rehogado con sal y aceite.