

## Tortilha com chouriço e pimento



Ingredientes: 500 grama de batatas vermelhas  
0 totaste de sal  
2 colher de sopa de azeite  
1 unidade de cebola cortada às fatias  
1 unidade de pimento cortado às fatias  
1 unidade de dente de alho esmagado  
8 unidade de ovos  
1 unidade de chouriço  
0.25 chávena de salsa picada

### Instruções de preparação:

Coloque as batatas a cozer. Escorra as batatas e volte a colocar na panela. Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque a cebola, o pimento e o alho numa frigideira com azeite. Deixe cozinhar 12 minutos ou até que os vegetais estejam macios e dourados, mexendo ocasionalmente. Misture os ovos, o chouriço e salsa picada até ficar bem misturado. Delicadamente misture as batatas e mistura da cebola. Na mesma frigideira coloque mais um pouco de azeite e a mistura de ovo. Leve ao forno e asse por 22 a 24 minutos ou até a faca inserida no centro saia limpa. Retire do forno. Coloque um prato redondo grande de cabeça para baixo em cima de frigideira. Vestindo luvas de forno para proteger suas mãos, e segurando o prato e a frigideira com firmeza, inverta rapidamente a tortilha no prato. Corte em fatias e sirva.

Sugestões Adicionais: