# Tortilla de verduras con jamón y queso.



Tortilla de verduras

Hoy receta de las fáciles y que gustan a toda la familia. Tortilla de verduras, con patata, jamón serrano y queso.

He utilizado pimientos , patata y cebolla dulce. Para que te quede espectacular de jugosidad , lo importante es pochar muy bien las verduras. Para ello vamos a cortar en brunoise las mismas , es decir en cubitos lo mas uniformes posibles y pequeñitos. Para que nos salga bien , previamente cortaremos los pimientos , la cebolla y las patatas en juliana.

La calidad de los huevos cambien es importante, aquí hoy hemos utilizados huevos camperos.

Como es una receta de lo mas fácil vamos con los ingredientes y la preparación.

**INGREDIENTES:**

- 5 huevos camperos.
- 1/2 pimiento verde.
- 1/2 pimiento rojo.
- 1 cebolla dulce pequeña.
- 1 loncha de jamón serrano
- 50 gr de queso rallado , aquí he utilizado 4 quesos.
- aove
- sal.

**PREPARACIÓN**:

Paso 1 :

Vamos a lavar y secar los pimientos. Haremos un corte por la mitad, retiraremos las pepitas y las partes blancas. Procedemos a preparar la juliana previa para cortarlos bien en brunoise.

El mismo corte con la cebolla ya pelada.



Tortilla de verduras

Después lavamos y cortamos la patata, lo mas homogéneo posible. Es importante disponer de un buen cuchillo para proceder a estos cortes.



Tortilla de verduras
Paso 2 :

En una sartén grande con aceite de oliva vamos a ir pochando los ingredientes por este orden. Primero la cebolla, después añadimos la patata, el pimiento rojo y el verde. Salar y dejar hacerse poco a poco hasta que se queden a vuestro gusto.



Tortilla de verduras
Paso 3:

Mientras se va pochando las verduras cortamos el jamón. Es preferible que utilicéis buena calidad, en el resultado final se nota. Aquí he utilizado jamón de cerdo Duroc , que por cierto es extraordinario. Si veis en la foto esa grasilla, de lo mas rico.




jamón Duroc

Después lo incorporamos a las verduras, salteamos y listo. Le va a aportar muchísimo sabor



Tortilla de verduras
Paso 4 :

Batimos los huevos, añadimos las verduras con el jamón sin nada de aceite y ponemos queso .

En otra sartén mas pequeña y con un poco de aceite prepararemos la tortilla. Ya cuajamos al gusto de cada casa. En la mía ni mucho ni poco.

Os enseño nuestro gusto. Buen Provecho.



Tortilla de verduras