RECETA DE TORTILLA LODOSANA (Manolo Salvatierra)

Ingredientes aprox. para 4 personas:

-16 pimientos de lodosa asados y pelados.
-200grs. de champiñones
-Aceite y algo de sal.
-4 filetes de jamón serrano
-8 huevos

- Partir los pimientos, en trozos pequeños.
- Partir los champiñones, bien limpios, en trozos pequeños.
- Pochar juntos los pimientos y los champiñones a fuego muy, muy lento hasta que el pimiento oscurezca (por lo menos una hora).
- Preparar en jamón en trozos pequeños.
- Esparcir el jamón sobre el pochado a fuego lento. Bastarán 10 minutos para que el jamón se tueste y se sume a la masa. Le dará suficiente tono de sal.
- Batir los huevos (en principio no es necesario mas que un poco de sal para corregirlo).
- Volcar el batido en la masa pochada con la sartén caliente, con poco aceite y revolver hasta que cuaje y sacar a bandeja.
- Si se quiere presentar como tortilla en vez de revuelto, se le puede dar la vuelta y tostar un poco las dos caras.