

## RECETA DE TORTILLA DE ROPA VIEJA (Iñigo Larrañaga)

Ingredientes aprox. para 4 personas.	-250grs. carne zancarrón. -6 huevos -1 cebolla -1 diente de ajo, una guindilla.	-2 pimientos verdes -1 pimiento rojo -Aceite
--------------------------------------	--	--

Calentar en la sartén 3 cucharadas de aceite con un ajo en láminas y una guindilla, cuando se doren los ajos (no quemados) retirar los ajos y la guindilla.

Añadir al aceite caliente, una cebolla bien picada y comenzar a pocharla, (añadir un poco de sal para favorecer el sudado de la cebolla). Cuando se encuentre a medio pochar, añadir un pimiento rojo y dos verdes bien picados y pochar todo el conjunto a fuego lento. Cuando se encuentre prácticamente pochado subir un poco la intensidad del fuego y revolver la mezcla para que casi llegue a aparecer el quemado del pimiento.

Durante el proceso anterior, desmigalar manualmente unos 250 gramos de carne de zancarrón (o carrillera) previamente cocida, desfibrándola lo máximo posible.

Añadir a la mezcla de cebollas y pimientos pochados de la sartén, la carne desfibrada y rehogar al fuego la mezcla.

Añadir la mezcla no del todo caliente a un bol, donde previamente se han batido seis huevos, añadir sal al gusto y mezclar el conjunto.

Poner de nuevo la sartén en el fuego y añadir un poco de aceite para hacer la tortilla, añadir el batido con el pochado, mezclando en la sartén el conjunto que irá poco a poco cuajando y cuando se encuentre en un punto que le falte poco para el cuajado total, sacarlo a una fuente y servir.