

# TORTILLA ESPAÑOLA DE PAPAS Y JAMÓN

## INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite
- 3 papas o patatas, pelada y en rodajas
- 1 cebolla
- Jamón
- 1 Pimentón
- 6 huevos
- Sal y pimienta al gusto

Precalente el horno a 190C. En un sartén, caliente el aceite. Agregue las papas y cocínelas durante unos minutos, revolviendo de vez en cuando. Añade la cebolla y el ajo picado al gusto. Mezcla y deja cocinar un poco. Añade el jamón y el pimentón. Cuando las papas estén suaves, agrega un poco de sal y pimienta. Retira del fuego y deja que la mezcla de papas y jamón se enfríe. Bata los huevos y agrega a lo que se preparo anteriormente. Hornea la tortilla en un molde para hornear o en un sartén a prueba de horno. Una vez que la tortilla este completamente cocida, retira y listo.