

TORTILLA TRICOLOR

**¡Busca un adulto cocinero y poneos
manos a la masa!**

Ingredientes para 4 excursionistas:

4 patatas grandes
4 huevos
½ cebolla
2 puñados de guisantes congelados
1 puñado taquitos de jamón cocido
Aceite de oliva
Sal

Receta:

1. ¡Primero las patatas! Quitadles la piel, lavadlas muy bien y cortadlas en láminas. El cocinero adulto tiene que estar atento, ¡no vayáis a cortaros!
2. Luego cortad la media cebolla en daditos muy pequeños. Mezcladla con la patata y echadle una pizca de sal.
3. Poned los guisantes en un cazo con agua al fuego durante 15 minutos. Cuando estén hechos, escurridlos muy bien.
4. Para freír las patatas tenéis que poner mucho aceite en una sartén. No las metáis dentro hasta que el aceite esté caliente. Recordad que hay que tener mucho cuidado con el aceite caliente, ¡es muy peligroso!
5. La cebolla también la vamos a freír un poco. Metedla en la sartén cuando las patatas ya empiecen a estar hechas.
6. Mientras tanto, romped los huevos dentro de una ensaladera y batidlos con un tenedor. ¡Ésta es la parte más divertida!



7. Cuando podáis pinchar las patatas con un tenedor y estén blanditas, tenéis que quitarlas del fuego con una espumadera. ¡Ojito que quema! Intentad escurrirlas muy bien y ponedlas en el mismo cuenco que el huevo batido. Mezcladlo y dejadlo así un minutito para que la patata chupe el huevo.

8. Poned encima los guisantes y los taquitos de jamón cocido y mezcladlo bien.

9. Hay que vaciar el aceite de la sartén y dejar sólo un chorrito muy pequeño. Echad la mezcla de la ensaladera. Cuando se haga por un lado, dadle la vuelta con un plato y esperad a que se haga el otro. ¡Ya tenéis una comilona fantástica para un paseo por la montaña!