

---

# TORTILLA DE JUREL UNICO CON VERDURAS

---



## PORCIONES

6

## DIFICULTAD

Fácil

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. En un sartén con un poco de aceite sofreír la cebolla y el pimentón.
3. Agregar el jurel y el perejil. Mezclar bien.
4. Añadir los huevos batidos, sal y pimienta.
5. Cocinar la tortilla por un lado hasta que el huevo esté cuajado y voltear para cocinar el otro lado, aproximadamente 5 minutos.
6. Emplatar y servir de inmediato.

## TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 1 pimentón rojo o verde picado
- ½ cebolla picada
- 6 a 8 huevos
- 1 paquete de perejil
- Sal y pimienta a gusto

