

# Tortilha

Vegetariano —    30 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/tortilha-continente-magazine](http://chef.continente.pt/receitas/tortilha-continente-magazine)



## Ingredientes

2 batatas grandes  
1 cebola em rodelas finas  
1 tomate em rodelas finas  
1 curgete  
2 dentes de alho  
4 ovos ligeiramente batidos  
Azeite q.b.  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.

## Confeção

1. Descasque as batatas e corte-as em rodelas de mais ou menos 0,5cm. Leve ao lume uma frigideira com azeite e adicione as batatas, os dentes de alho picados e deixe fritar, mexendo de vez em quando.
2. Quando as batatas estiverem macias, escorra o azeite, se for o caso disso, deixando apenas um pouco no fundo da frigideira. Junte a cebola, a curgete, o tomate e os ovos batidos com o sal.
3. Reduza o lume e vá "arredondando" os lados da frigideira com uma colher de pau. Tape e deixe cozinhar.
4. Com a ajuda de um prato volte a tortilha e frite do outro lado.