

Pimiento verde relleno de tortilla

Escrito por Paloma -

Lunes, abril 25, 2016



Mi padre tenía un modesto negocio de suministros industriales. Tenía una secretaria -Ana-, que entró a trabajar con él con 16 años y salió de la empresa el mismo día que mi padre, cuando cerró por jubilación.

Ana nos ha visto nacer y crecer, ha acudido a todos los actos sociales habidos y por haber (comuniones, bodas...), tampoco faltó en el entierro de mi madre, aunque hacía muchos años que no la veíamos. *Anita* la llamaba mi padre. Ahora es una señora casada y con dos hijos que ya superaron su etapa universitaria. Se mantiene estupenda. Yo la veo igual de joven que hace tres décadas.

Todos los años, unos días antes de Navidad, mi padre hacía inventario. Miles de pequeñas piezas metálicas, organizadas en tamaños y referencias, ocupaban los cientos de cajones apilados contra las paredes. Había que sacar el contenido de cada uno de ellos, limpiar el cajoncito con un trapo para quitar el polvo, comprobar que todas las piezas eran iguales y no se habían mezclado por error, contarlas y devolverlas a su habitáculo, acompañándolas con un papelito donde se debía anotar la cantidad que había. Después, mi padre y Ana iban recogiendo esos papelitos y anotando a mano referencias y cantidades, y sacaban los totales de existencias físicas para hacer un borrón y cuenta nueva cara al nuevo ejercicio.

Si bien durante todo el año se apañaban entre los dos para hacer todo el trabajo que requería llevar adelante este negocio, cuando llegaba el inventario hacían falta manos. Mi padre entonces, aprovechando nuestras vacaciones de colegio, nos llevaba a “colaborar”. Íbamos mi hermana Rosa, mi hermano Berto y yo... Nacho era demasiado pequeño y se llegó a librar muchos años de aquella tarea, que nos mantenía ocupados durante varios días.

El hecho de estar con mis hermanos hacía totalmente llevadero el tostón que suponía pasarse horas contando... A veces, para haberlos matado, porque entre cuenta y cuenta no dejábamos de gastarnos bromas, lo cual hacía que a menudo -cuando llevábamos doscientas y pico- nos descontáramos y hubiésemos de volver a empezar. Eso era terrible! Y encima mi padre se ponía negro...

Pero lo único que me hacía verdadera ilusión en aquellas frías mañanas, acompañados de una estufa de gas, en el almacén del bajo, era cuando mi padre paraba para ir al bar de la esquina a comprar bocadillos para todos: había que **almorzar para reponer fuerzas**. Eso era realmente gratificante. Yo siempre me pedía un **bocata de tortilla de patata con pimiento verde frito**. Venía recién hecho, calentito, con el pan crujiente... ¡Qué a gusto me lo comía! Y qué curioso, que no pueda evitar unirle el recuerdo de aquellos inventarios...

Con los años, la mejora de la calidad de vida y los adelantos, las estufas de gas han ido casi desapareciendo; los niños ya no ayudan a sus padres en ninguna tarea que no sea doméstica (y a veces, ni eso); los ordenadores facilitan terriblemente las labores de inventariado (entre otras)... Todo ha cambiado mucho!

Con los años, yo fui dejando de comer tanto bocadillo, que si en aquel momento de mi vida me aportaba energía, ahora me reporta peso, a modo de *lorcillas* acomodadas en el contorno donde antes estuviere la cintura, tan difíciles de eliminar... pero descubrí otras maneras de darme esos gustazos que nos ayudan a sobrellevar las cuentas de nuestro día a día. Así, **hacerse un pimiento verde relleno de tortilla se convirtió en ese otro modo de disfrutar de lo mismo sin pan**.

Espero que tanta simplicidad no os impida probarlo. Está realmente rico.

Receta Pimiento verde relleno de tortilla

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 2 pimientos)

2 pimientos verdes italianos, lo más rectos y huecos posible

1 patata mediana

2 huevos grandes

¼ cebolla

Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Pelamos y picamos la patata y la cebolla como para preparar una tortilla de patata.
2. Las freímos en aceite a fuego medio-bajo, hasta que se queden blanditas, pero no doradas. De vez en cuando, les damos la vuelta. Mientras, batimos los huevos.
3. Sacamos las patatas y cebolla, escurrimos de aceite y mezclamos con el huevo, fuera del fuego.
4. Cortamos la parte de arriba del pimiento, como si fuera una capucha. Limpiamos de pepitas lo que podamos, sin romper el pimiento y luego –ayudados de una cuchara- rellenamos el pimiento con la mezcla de huevo y patata.
5. Volvemos a poner la parte superior del pimiento en su posición inicial y sujetamos con un palillo.
6. Freímos en aceite. Al hacerlo, el huevo se cuajará dentro, formando una tortilla como relleno.
7. Sacamos, escurrimos sobre papel secante de cocina y cortamos transversalmente.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Patata](#)

También te puede interesar:

Almoixàvena

Queso vegetal de macadamias

Ensalada de arroz integral

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station