MARÍA 👨🏻‍🍳



Tortilla de patata

4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Cebolla
- Huevos camperos
- Sal y aove

Elaboración

1. Poner una sartén a calentar con aove y, mientras tanto, pelar y cortar una cebolla en juliana
2. Añadir la cebolla, echar sal, remover, bajar el fuego y tapar; pasados unos 5 minutos, echar agua hasta que cubra y volver a tapar
3. Pelar y partir las patatas por la mitad, y cada mitad en láminas finas
4. Poner aove en una sartén y, cuando esté caliente, incorporar las patatas, bajar el fuego y dejar que se pochen y vayan cambiando de color
5. Batir los huevos y poner sal
6. Cuando tengamos las patatas y la cebolla, añadirlas a los huevos y mezclar bien
7. Volver a calentar la sartén (si es antiadherente) sin aove y, cuando esté muy caliente, echar la mezcla, dejar que dore, dar la vuelta con cuidado porque estará poco cuajada, dejar que dore el otro lado y sacar al plato

RECOMENDACIONES

La autora la prefiere poco hecha y con cebolla. El proceso es bastante tedioso, pero merece la pena por el resultado.

Hecho con CookNest

