Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

# Tortilla de patatas con cebolla y queso

2 raciones  341 kcal

## Ingredientes

- **300g** patata
- **1/2** cebolla
- Queso Arzua
- **3** huevos y 2 yemas
- Sal

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **19 g** |
| Grasas | **16 g** |
| Hidratos | **31 g** |
| Fibra | **4 g** |

## Elaboración

1. Picamos muy fina la cebolla y la pochamos a fuego bajo y con tapa hasta que caramelice (sin añadir nada más que su propia agua).
2. Mientras, pelamos las patatas, las cortamos irregulares con un grosor de unos 3 mm aprox y las dejamos en remojo durante 30'.
3. Cuando ambas cosas estén listas, reservamos la cebolla y ponemos aceite en una sartén a fuego medio alto.
4. Cuando esté bien caliente añadimos la patata y bajamos a fuego medio para cocerla unos 20', hasta que veamos que se rompe.
5. Es aquí cuando subimos el fuego a alto y durante otros 15' aprox vamos retirando aceite conforme va cogiendo color y crujiente la patata, sin parar de remover para que no se nos queme.
6. Ponemos en un bol los huevos y las yemas. Cuando la patata esté lista, la añadimos junto con la cebolla y la sal a ese bol directamente bien caliente y escurrida.
7. Dejamos que se integren unos 5' removiendo de vez en cuando.
8. Ahora ponemos nuestra sartén de hacer tortillas a fuego alto con un poco de aceite y, cuando esté bien caliente, añadimos la mitad de la tortilla.

9. La tenemos 1-2' en el fuego moviendo la sartén en círculos.
10. Añadimos el queso cortado en finas lonchas y sobre este el resto de la tortilla.
11. Damos la vuelta a la tortilla y repetimos el mismo proceso, otros 1-2' moviendo la sartén, y listo!
12. La acompañamos de un trozo de buen pan.

RECOMENDACIONES

Pochar la cebolla aparte y no con la patata hace que coja mucho más sabor después en la tortilla, y esto junto con la textura de la patata y el huevo poco cuajado es la clave.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei