

1. Lavar y pelar las patatas.
2. Calentar una sartén y añadirle aceite.
3. Añadir a la sartén la patata troceada.
4. Si se le va a añadir a la tortilla cebolla, continuar al paso siguiente, si no, saltar al paso 8.
5. Cortar una cebolla en trozos muy finos.
6. Calentar otra sartén y añadir aceite.
7. Añadir a la otra sartén la cebolla picada.
8. Cascar un número de huevos a proporción del tamaño de la tortilla.
9. Añadir sal a los huevos y batirlos.
10. Cuando la patata se haya freído añadir al bol que contiene el huevo batido.
11. Si se ha puesto a freír la cebolla, continuar al siguiente paso, si no, saltar al paso 13.
12. Cuando la cebolla se haya freído añadir al bol que contiene el huevo y la patata.
13. Mezclar en el bol los elementos añadidos.
14. Calentar una sartén con un mínimo de aceite.
15. Añadir la mezcla a la sartén.
16. Esperar a que se selle una de las caras de la tortilla y dar la vuelta.
17. Esperar a que se selle la otra cara de la tortilla y retirar de la sartén.
18. Retirar la tortilla de la sartén y servir en un plato.