

1. Lavar y pelar las patatas.
2. Calentar una sartén y añadirle aceite.
3. Añadir a la sartén la patata troceada.
4. Cortar una cebolla en trozos muy finos.
5. Calentar otra sartén y añadir aceite.
6. Añadir a la otra sartén la cebolla picada.
7. Cascar un número de huevos a proporción del tamaño de la tortilla.
8. Añadir sal a los huevos y batirlos.
9. Cuando la patata se haya freído añadir al bol que contiene el huevo batido.
10. Cuando la cebolla se haya freído añadir al bol que contiene el huevo y la patata.
11. Mezclar en el bol los elementos añadidos.
12. Calentar una sartén con un mínimo de aceite.
13. Añadir la mezcla a la sartén.
14. Esperar a que se selle una de las caras de la tortilla y dar la vuelta.
15. Esperar a que se selle la otra cara de la tortilla y retirar de la sartén.
16. Retirar la tortilla de la sartén y servir en un plato.