

Tortilla de patatas sin cebolla

Ingredientes (para 4 personas):

- 5–6 patatas medianas (aprox. 1 kg)
 - 6 huevos
 - Aceite de oliva virgen extra (para freír)
 - Sal al gusto
-

Instrucciones:

1. **Pelar y cortar las patatas**

Pela las patatas y córtalas en rodajas finas o en trozos pequeños (como prefieras). Trata de que sean del mismo grosor para una cocción uniforme.

2. **Freír las patatas**

En una sartén grande, añade abundante aceite de oliva y caliéntalo a fuego medio-alto.

Cuando esté caliente, añade las patatas y fríelas lentamente durante unos 20–25 minutos, removiendo de vez en cuando. No deben quedar crujientes, sino más bien pochadas.

3. **Ecurrir el aceite**

Cuando las patatas estén tiernas, escúrrelas bien usando un colador o una espumadera. Reserva el aceite (puedes reutilizarlo).

4. **Batir los huevos**

En un bol grande, bate los huevos con una pizca de sal. Añade las patatas calientes al bol y mezcla bien. Deja reposar la mezcla 5–10 minutos para que se impregnen bien.

5. **Cuajar la tortilla**

Pon un poco del aceite reservado en una sartén más pequeña (unos 20–24 cm de diámetro), calienta a fuego medio y vierte la mezcla.

Cocina unos 3–5 minutos por un lado, moviendo un poco la sartén para que no se pegue.

6. **Darle la vuelta**

Coloca un plato grande o una tapa sobre la sartén, gira con cuidado y vuelve a poner la tortilla en la sartén para cocinar el otro lado.

Deja otros 3–4 minutos, dependiendo de si te gusta más jugosa o más hecha.

7. **Servir**

Saca la tortilla, déjala reposar un par de minutos y sirve caliente, templada o fría... ¡como más te guste!