

Ingredientes:

- **4-5 patatas medianas** (dependiendo del tamaño de la sartén)
- **1 cebolla grande** (opcional, pero muy recomendable)
- **6-8 huevos** (dependiendo del tamaño de la tortilla que desees)
- **Aceite de oliva virgen extra** (mucho, para freír las patatas)
- **Sal al gusto**
- **Pimienta (opcional)**

Utensilios:

- Sartén grande (mejor si es antiadherente para que no se pegue)
- Bol grande para batir los huevos
- Espátula o cuchara de madera
- Colador o escurridor (para escurrir el exceso de aceite)
- Plato grande o tapa para voltear la tortilla

Instrucciones:

Paso 1: Preparar las patatas y la cebolla

1. **Pelar las patatas:** Lava y pela las patatas. Luego, córtalas en rodajas finas, de unos 3-4 mm de grosor, o en pequeños cubos, dependiendo de cómo prefieras la textura de la tortilla.
2. **Cortar la cebolla:** Pela y corta la cebolla en tiras finas o en trozos pequeños. La cebolla aporta un toque dulce y jugoso a la tortilla, pero si no te gusta o prefieres una tortilla más "pura", puedes saltarte este paso.

Paso 2: Freír las patatas y la cebolla

1. **Calienta el aceite:** Vierte abundante aceite de oliva en la sartén (unos 500 ml deberían bastar) y caliéntalo a fuego medio-alto. El aceite debe cubrir bien las patatas y la cebolla.
2. **Freír las patatas:** Cuando el aceite esté caliente (pero no hirviendo), añade las patatas y las cebollas a la sartén. No te preocupes si parecen muchas, porque al freírlas reducirán de volumen. Cocina a fuego medio-bajo para evitar que las patatas se quemen. Remueve de vez en cuando para que se cocinen uniformemente.
Consejo: Lo ideal es que las patatas se queden blanditas, casi "confitas", pero no crujientes. Este paso puede tardar unos 20-25 minutos. Es importante que no subas demasiado el fuego para que las patatas no se doren demasiado.
3. **Ecurrir el aceite:** Cuando las patatas estén blandas (comprobar pinchando con un tenedor), usa un colador para sacar las patatas y la cebolla del aceite y escurrirlas bien. Guarda un poco del aceite por si lo necesitas más tarde para cuajar la tortilla.

Paso 3: Batir los huevos

1. **Batir los huevos:** En un bol grande, bate los huevos con una pizca de sal y un poco de pimienta, si lo prefieres. Batir bien, hasta que los huevos estén espumosos y bien mezclados.
2. **Mezclar con las patatas:** Añade las patatas y la cebolla escurridas al bol con los huevos batidos. Remueve suavemente para que las patatas se impregnen bien con el huevo, pero sin deshacerlas demasiado.

Paso 4: Cuajar la tortilla

1. **Calienta una sartén con un poco de aceite:** En una sartén más pequeña (idealmente de unos 22-24 cm de diámetro), añade una cucharada del aceite que has reservado o un poco de aceite fresco. Calienta a fuego medio.
2. **Verter la mezcla:** Cuando el aceite esté caliente, vierte la mezcla de patatas, cebolla y huevos en la sartén. Cocina durante unos 4-5 minutos, moviendo la sartén de vez en cuando para que no se pegue y para asegurarte de que se cocina de manera uniforme.
3. **Voltear la tortilla:** Aquí viene la parte más delicada, pero también la más divertida. Cuando veas que los bordes están cuajados y el centro todavía está un poco líquido, usa una espátula para despegar los bordes de la sartén. Coloca un plato grande o una tapa encima de la sartén y, con mucho cuidado, da la vuelta a la tortilla.
4. **Cocinar el otro lado:** Desliza la tortilla de nuevo en la sartén, con el lado crudo hacia abajo, y cocina otros 3-4 minutos más. Si quieres la tortilla más jugosa, no la cocines mucho; si te gusta más hecha, deja que se cocine un poco más.
5. **Comprobar el punto de cocción:** Para saber si está en su punto, puedes pinchar la tortilla con un palillo o un cuchillo. Si sale limpio, ya está lista. Si sale con un poco de huevo crudo, te conviene dejarla unos minutos más.

Paso 5: Servir y disfrutar

1. **Reposar y servir:** Una vez cocinada, saca la tortilla de la sartén y deja reposar unos minutos para que asiente. Puedes servirla tanto caliente como fría; la tortilla de patata está deliciosa en cualquier momento del día.
2. **Acompañamientos:** Se puede servir sola, con pan o incluso con una ensalada fresca para acompañar. ¡Es perfecta para picnics, tapas o como plato principal!