

# **RECETA DE TORTILLA DE PATATAS**

Restaurante El Rincón De Alex

## **1) INGREDIENTES:**

- 4 patatas medianas (aprox. 600g)
- 6 huevos grandes
- 1 cebolla grande
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

## **2) ELABORACIÓN:**

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 1 cm de grosor.
2. Pelar la cebolla y cortarla en juliana fina.
3. En una sartén grande, calentar abundante aceite de oliva.
4. Añadir las patatas y la cebolla, freír a fuego medio 20-25 minutos.
5. Escurrir bien el aceite sobrante.
6. En un bol grande, batir los huevos y añadir sal.
7. Incorporar las patatas y cebolla al huevo batido, mezclar bien.
8. Dejar reposar la mezcla 10 minutos.
9. En una sartén antiadherente, calentar un poco de aceite.
10. Verter la mezcla y cocinar a fuego medio-bajo 4-5 minutos.
11. Dar la vuelta con ayuda de un plato y cocinar 3-4 minutos más.
12. Servir caliente o a temperatura ambiente.

## **3) CONSEJOS:**

- Para tortilla jugosa, punto de cocción justo
- Para tortilla cuajada, cocinar 1-2 minutos más por lado

Tiempo preparación: 40 minutos

Dificultad: Media