

Ingredientes

Patata: 2

Sal

Cebolla

,
,
,
,
,
,

Huevo: 3

Aceite

Instrucciones

- Pelar y cortar las patatas finas
- Yo para esto uso mandolina y, si quedan rodajas muy grandes, las corto a la mitad
- En una sartén, echar un fondo de aceite
- Tampoco pasarse, no hay que echar aceite como para cubrir todas las patatas sino lo justo para que no queden patatas por encima sin ningún tipo de contacto con el aceite
- Poner las patatas y echar sal al gusto (y rectificar de aceite)
- Echar también cebolla en juliana si se desea
- Batir en huevo en un bol
- Cuando las patatas estén, retirar del aceite y echar, aún calientes, al huevo. Trabajar bien con una lengua para integrar la patata y el huevo para que ligue
- Devolver la sartén al fuego con una pizca de aceite y calentar a fuego medio
- Echar lo del bol a la sartén y, tras unos 90s, dar la vuelta usando un plato húmedo
- Tras otros 60s retirar la tortilla de la sartén