

# Receta de Tortilla de Patatas

## Ingredientes

- 6 huevos medianos
- 3 patatas grandes (tipo Monalisa)
- 1 cebolla dulce (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



## Proceso de elaboración

1. Pela y corta las patatas en láminas finas. Corta la cebolla en juliana.
2. En una sartén, añade abundante aceite y caliéntalo a fuego medio. Fríe las patatas y la cebolla lentamente hasta que estén blandas.
3. Mientras, bate los huevos en un bol grande y añade una pizca de sal.
4. Una vez las patatas estén pochadas, escúrrelas bien y mézclalas con el huevo batido.
5. En una sartén limpia con un chorrito de aceite, vierte la mezcla y cuaja la tortilla por un lado a fuego medio.
6. Dale la vuelta con ayuda de un plato y cuájala por el otro lado.
7. ¡Sírvela jugosa o bien cuajada, al gusto!