



TORTILLA DE PATATA

(Tiempo de elaboración: 1 hora y media)

Ingredientes

- Media cebolla
- 2 patatas grandes
- 6 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

La tortilla de patata es uno de los platos más conocidos de nuestra cocina y aunque yo siempre la hago con cebolla, podéis hacerla sin ella.



- 1 Cortar las patatas en rodajas muy finas y la cebolla en juliana.
- 2 En una sartén poner abundante aceite de oliva y cuando esté caliente incorporar la cebolla y la patata.
- 3 Los primeros 5 minutos a un fuego fuerte y debemos moverlo para que no se queme.
- 4 Bajamos el fuego a una temperatura media (el 5 por ejemplo) para que se vaya pochando despacito durante 50 minutos aproximadamente.



- 5 Sacamos la patata y la cebolla del fuego para escurrirlos, de manera que no tengan mucho aceite.
- 6 Batimos los 6 huevos. Miramos que esté todo bien al punto de sal la patata y la cebolla para mezclarlo con los huevos.
- 7 En una sartén limpia y antiadherente del tamaño de la tortilla que vayamos a hacer, echamos un poco de aceite y cuando ha cogido temperatura incorporamos el contenido del huevo y patata mezclados.
- 8 Lo movemos con la sartén para quede agarrado de manera que esté todo bien ligado. Cuando veamos que cuaje, utilizaremos un plato que cubra la sartén para darle la vuelta.
- 8 En el momento que veamos que está cuajada (si la tenemos demasiado tiempo se nos quedará seca) la retiramos de la sartén y... **¡a comer!**