

TORTILLA



Ingredientes

- ❖ **8 huevos** camperos o 10 huevos normales
- ❖ **1kg** de patatas gallegas
- ❖ **Aceite de oliva virgen extra** para la fritura de las patatas
- ❖ **1 cebolla** grande (opcional)
- ❖ **Sal** (al gusto)

Elaboración de receta

1. **Pelamos las patatas**, las lavamos para quitar restos de suciedad y muy importante, las secamos.
2. **Cortamos en láminas semifinas**, a mí no me gusta que se deshagan, sino que al freírlas se tuesten un poco. Las colocamos en un bol grande, donde luego **vamos a mezclar con el huevo y añadimos sal al gusto**. Removemos bien y reservamos.
3. Elegimos nuestra sartén más grande y antiadherente. La ponemos al fuego y **añadimos un buen aceite de oliva virgen extra**.
4. No tengáis miedo en gastaros un poco de dinero en **aceite**, le va a dar ese punto de sabor que distingue vuestra tortilla de las demás, podéis emplear muchas variedades: arbequina, picual, cornicabra, hojiblanca, royal... el que más os guste, pero de calidad.
5. **Introducimos las patatas cortadas y ya saladas** y dejamos que se cocinen durante aproximadamente **veinte minutos** a fuego bajo.
6. El tema del grosor de las patatas también va a gustos. Hay quien prefiere cortarlas a trozos muy pequeños, en láminas muy finas que casi se rompan al freír y o más bien grandes.
7. Mientras se están friendo las patatas, en el bol donde luego vamos a echar las patatas **batimos los huevos**, reservamos.
8. Pelamos la cebolla y cortamos lo más fino posible.

9. En otra sartén **calentamos aceite de oliva y añadimos los trozos** de cebolla.

10. Pochamos hasta que tenga un color dorado, que tenga un **punto de caramelización** pero sin llegar a quemarse. La cebolla se hará antes que las patatas, así que escurrimos y añadimos al bol con el huevo batido.