**Receta de tortilla española**

[](https://www.ailmalaga.com/es/wp-content/uploads/2016/02/ingredientes-tortilla-de-patatas-1.jpg)

Ahora que ya dominamos el imperativo, ¡vamos a aprender el imperativo preparando una tortilla!

Ingredientes:

* 4 patatas
* 1 cebolla
* 4 huevos
* Aceite de oliva
* Sal

1. **Pela** y **trocea** la cebolla, ya sea a tiras o en pequeños dados. Puedes también pasarla por la trituradora para no encontrar los trozos de cebolla en la tortilla, en caso de que no te guste demasiado la textura de la cebolla.

2. Mientras cortas la cebolla, **pon** una sartén en el fuego con un poco de aceite de oliva; **añade** sal a la cebolla y, cuando el aceite esté bien caliente, **échala** a la sartén para rehogarla a fuego muy lento. Con la ayuda de una espátula o cuchara de madera, **ve** removiendo la cebolla para que no se queme.

3. Por otro lado, **pela** las patatas, **lávalas** para retirar la suciedad que habrá dejado la cáscara y **córtalas** en finas rodajas. **Intenta** que todas sean de un tamaño y anchura similar para evitar que luego se quemen.

4. En una sartén más grande, **agrega** abundante aceite para freír las patatas.

5. En un cuenco o bol grande, **bate** los huevos junto con una pizca de sal y **añade** después la cebolla y la patata. **Dale** vueltas con un tenedor para que todos los ingredientes queden bien mezclados.

6. **Pon** al fuego una sartén antiadherente, que puede ser una de las que ya has utilizado (siempre y cuando la hayas limpiado), a la que debes añadir unas gotas de aceite de oliva para cubrir la superficie de la sartén. **Asegúrate** de que la tortilla española no se pegue en la sartén, ya que esto destrozaría la receta por completo.

7. Con una cuchara de madera, **remueve** los ingredientes de la tortilla para que el huevo se vaya cuajando a fuego muy lento. Seguidamente, **ve dándole** forma redondeada y verás como irá tomando consistencia poco a poco.

8. Una vez que veas que la tortilla está ya un poco cuajada y se está dorando, **ayúdate** de un plato para dar la vuelta a la tortilla. **Colócalo** sobre la sartén y gírala, de modo que luego podrás volver a echarla a la sartén para que se cocine por el otro lado.  
**Ten** cuidado de no quemarte, ya que la sartén estará caliente, y **trata** de ser rápido/a al girar la tortilla española para que no se deshaga.

9. **Repite** el paso anterior tantas veces como sea necesario para que el huevo se cuaje por completo y la tortilla de patata y cebolla quede bien dorada por ambas caras. Si te gusta que al cortarla el huevo no esté cocinado por completo, **retírala** antes del fuego. Puedes comprobar si la tortilla está cuajada pinchándola con un tenedor.

10. ¡Buen provecho! 🙂