

## Cómo hacer una tortilla de patatas

La tortilla de patatas, también conocida como tortilla española, es uno de los platos más icónicos de la gastronomía española.

A continuación, se describe detalladamente el proceso para prepararla.

Ingredientes principales:

- 4 o 5 patatas medianas (aproximadamente 600 gramos).
- 6 huevos grandes.
- 1 cebolla (opcional, dependiendo de las preferencias).
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal al gusto.

Paso 1: Preparar las patatas

Comienza pelando las patatas. Una vez peladas, lávalas bien para eliminar el exceso de almidón y córtalas en rodajas finas.

La forma y grosor de las patatas dependerá de tus preferencias, pero generalmente se prefieren en láminas finas para que se cocinen de manera uniforme.

Paso 2: Cortar la cebolla (opcional)

Si decides incluir cebolla en tu tortilla, pélala y córtala en trozos pequeños o juliana. La cebolla aportará un sabor dulce y suave al plato, pero no es un ingrediente obligatorio.

## **Cómo hacer una tortilla de patatas**

### **Paso 3: Cocinar las patatas y la cebolla**

En una sartén grande, vierte una cantidad generosa de aceite de oliva virgen extra y caliéntalo a fuego medio. Una vez caliente, añade las patatas y, si has optado por usar cebolla, incorpórala también. Cocina todo a fuego medio-bajo, removiendo ocasionalmente para evitar que se doren en exceso. Lo ideal es que las patatas queden tiernas y ligeramente pochadas.

### **Paso 4: Escurrir las patatas y la cebolla**

Una vez que las patatas y la cebolla estén listas, utiliza un colador para escurrir el exceso de aceite. Es importante reservar el aceite, ya que puedes reutilizarlo en otras recetas.

### **Paso 5: Batir los huevos**

En un bol grande, bate los huevos con una pizca de sal. Asegúrate de que los huevos estén bien mezclados, ya que esto garantizará una textura homogénea en la tortilla.

### **Paso 6: Mezclar los ingredientes**

Incorpora las patatas y la cebolla al bol con los huevos batidos. Mezcla suavemente para que las patatas se impregnen bien del huevo. Deja reposar la mezcla durante unos minutos para que los sabores se integren.

## **Cómo hacer una tortilla de patatas**

### **Paso 7: Cocinar la tortilla**

Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y añade una pequeña cantidad de aceite de oliva reservado. Cuando esté caliente, vierte la mezcla en la sartén y distribúyela uniformemente. Cocina la tortilla a fuego medio-bajo durante unos 5-7 minutos, o hasta que la base esté dorada y la superficie comience a cuajar.

### **Paso 8: Dar la vuelta a la tortilla**

Este paso puede parecer complicado, pero con práctica se vuelve más sencillo. Coloca un plato plano o una tapa sobre la sartén y, con cuidado, voltea la tortilla sobre el plato. Luego, desliza la tortilla de nuevo en la sartén para cocinar el otro lado durante otros 3-5 minutos, o hasta que esté dorada y cocida a tu gusto.

### **Paso 9: Servir la tortilla**

Una vez cocida, desliza la tortilla en un plato limpio y déjala reposar unos minutos antes de cortarla. Se puede servir caliente, tibia o incluso fría, dependiendo de las preferencias. La tortilla de patatas es un plato versátil que se puede disfrutar como aperitivo, plato principal o incluso como parte de un bocadillo.

### **Consejos adicionales:**

1. Ajusta la proporción de huevos y patatas según tus preferencias. Una tortilla con más huevo tendrá una textura más

## **Cómo hacer una tortilla de patatas**

jugosa, mientras que una con más patatas será más densa.

2. Experimenta con ingredientes adicionales, como pimientos, espinacas o queso, para personalizar tu tortilla.
3. Acompaña la tortilla con una ensalada fresca o un poco de pan para una comida equilibrada.

Con esta receta, tendrás una tortilla de patatas deliciosa y tradicional que hará las delicias de todos.

¡Buen provecho!