

[Página principal](#)

Tortilla de patatas

Ingredientes

- Huevos (4–6, según el tamaño de la tortilla que deseas)
- Patatas (aproximadamente 4 medianas)
- Sal
- Cebolla (1 mediana)
- Aceite de oliva virgen extra



Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas en rodajas finas o en trozos pequeños (según tu gusto)
2. Picar la cebolla (si decides usarla)
3. Calentar abundante aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.
4. Añadir las patatas (y la cebolla, si la usas) al aceite caliente.
5. Cocinar lentamente, removiendo de vez en cuando, hasta que las patatas estén tiernas pero no doradas.
6. Escurrir el exceso de aceite usando un colador o una espumadera.
7. Batir los huevos en un bol grande y añadir una pizca de sal.
8. Incorporar las patatas escurridas (y la cebolla) al bol con los huevos batidos y mezclar suavemente.
9. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que se integren bien los sabores.
10. Poner un poco del aceite reservado en una sartén más pequeña (unos 22–24 cm de diámetro) y verter la mezcla.
11. Cocinar a fuego medio-bajo durante unos minutos hasta que cuaje por abajo.
12. Dar la vuelta a la tortilla con la ayuda de un plato y cocinar por el otro lado hasta que esté dorada al gusto.
13. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos antes de servir.

[¡Descarga nuestra receta!](#)