

# Tortilla de patata

---

**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Porciones:** para 4 personas

## Ingredientes:

- 2 patatas grandes (aprox. 700 gr)
- Media cebolla de guisar
- 6 huevos
- Sal
- Aceite de oliva

## Preparación:

1. Pelar y cortar las patatas en dados no muy grandes.



2. Picar la cebolla (muy picada queda mejor).
3. Echar las patatas y la cebolla, todo junto, en una sartén con abundante aceite y freír hasta que las patatas estén casi echas completamente.
4. Batir los huevos en un bol grande y echar sal (una pizca de sal por cada huevo).
5. Sacar las patatas y retirar el exceso de aceite. Echar sal a las patatas.
6. Verter las patatas en el bol de los huevos batidos y mezclar bien.
7. Echar la mezcla del bol en la sartén y dorar a potencia media (al 5, aprox.).



# Tortilla de patata

---

8. Cuando se haya dorado y cuajado el huevo por un lado, dar la vuelta con un plato grande.
9. Dorar y cuajar por el otro lado y retirar del fuego.
10. Dejar reposar durante unos minutos en un plato antes de comerla.

## **Notas adicionales:**

- Lo ideal es servirla a los pocos minutos de hacerla (tras el reposado). Pero aguanta bien incluso hasta el día siguiente si se conserva en frigorífico.