

La tortilla de patatas

La receta auténtica



Karim Joutet

Espagnol pas à pas – Astuces et conseils d'un prof pour apprendre l'espagnol

www.espagnol-pas-a-pas.fr

[Facebook](#)

[Twitter](#)



Ingredientes :

- 6 huevos
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 2 vasos de aceite de oliva
- sal

Elaboración

1. Pelar y cortar la cebolla en trocitos. Introduce en la sartén. Apartarla.
2. Pelar y cortar las patatas por la mitad a lo largo. Después, corta cada trozo en medias lunas finas. Cubrirlas de aceite y freír.
3. Separar las patatas del aceite y guardarlas.
4. En un recipiente, casca los huevos y bátelos. Sálalos también a tu gusto.
5. Añadir las patatas y la cebolla en el recipiente. Mezclar suavemente.
6. Agregar la mezcla en la sartén.
7. Cuando esté un poco hecha, separa los bordes de la mezcla y dale la vuelta con un plato.
8. Échala de nuevo para que cuaje por el otro lado. Sirve la tortilla en un plato.

VOCABULARIO

Un huevo	Un œuf
Cascar los huevos	Casser les œufs
Una patata	Une pomme de terre
Una cebolla	Un oignon
El aceite de oliva	L'huile d'olive
Pelar	Peler
Cortar	Couper
La sartén	La poêle
Mezclar	Mélanger
La mezcla	Le mélange
Dar la vuelta	Retourner
Un plato	Une assiette
Salar	Saler