

Receta

TORTILLA DE PATATA



INGREDIENTES

- 8 ó 10 huevos normales.
- 1 kg de patatas.
- Aceite de oliva virgen para la fritura de las patatas.
- 1 cebolla grande (opcional).
- Sal (al gusto).

ELABORACIÓN

1º Pela y pica la cebolla en dados medianos.

2º Si las patatas estuvieran sucias, pásalas por agua. Péralas, córtalas por la mitad a lo largo y después corta cada trozo en medias lunas finas de 1/2 centímetros.

3º Introduce todo en la sartén, sazona a tu gusto y fríe a fuego suave durante 25-30 minutos.

4º Retira la fritada y escúrrela. Casca los huevos, colócalos en un recipiente grande y bátelos. Sálalos a tu gusto, agrega la fritada de patatas, cebolla y mezcla bien.

5º Coloca la sartén nuevamente en el fuego, agrega un chorrito del aceite reservado y agrega la mezcla. Remueve un poco con una cuchara de madera y espera a que empiece a cuajarse.

6º Separa los bordes, cubre la sartén con un plato de mayor diámetro que la sartén y dale la vuelta. Échala de nuevo para que cuaje por el otro lado.

7º Cuando esté cuajada por ambos lados, ponla en un plato y ...a disfrutar de una de las tapas del "DÍA DE LAS FAMILIAS".