

TORTILLA DE PATATA



INGREDIENTES

4 - 5 patatas grandes

1 cebolla grande

8 huevos

Sal

Aceite de oliva

MODO DE HACERLO

Pelar las patatas, lavar y cortar en rodajas finas.

Pelar y laminar la cebolla.

Freír en abundante aceite a fuego lento las patatas junto con la cebolla hasta que estén blandas.

Ecurrir y reservar.

Batir los huevos y mezclar con las patatas y la cebolla. Sazonar.

Calentar una sartén engrasada con aceite a fuego medio.

Volcar la mezcla de huevo y patata en la sartén y dejar que se cuaje.

Con ayuda de un plato darle la vuelta y dejar que se cuaje por el otro lado.

*El punto de la tortilla dependerá de los gustos:

Para que quede más cuajada debe hacerse a fuego bajo y durante más tiempo.

Para que quede menos cuajada deba hacerse a fuego más alto y durante menos tiempo.

VARIANTES:

La tortilla se puede hacer sin cebolla o con otras verduras: pimientos, calabacín, ajetes, ... o añadir chorizo, jamón, quesos, ...

CONSERVACIÓN:

En la nevera 2 ó 3 días y no admite congelación.