



La Casa del Español

Centro Lingüístico-Cultural

TORTILLA DE PATATA:

Tipo de plato: Segundo plato

Nº de cubiertos: 3

Preparación: 30 min.

Precio: Económico

Origen: Española

Dificultad: fácil

Ingredientes:

- 6 huevos
- ½ kg. Patatas
- ½ l. aceite de oliva
- ½ cebolla
- Sal

Utensilios:

- 1 sartén onda , grande
- 1 espumadera
- 1 cuchara de madera
- 1 plato grande (vuelta)
- 1 bol
- 1 cuchillo pequeño para trocear
- 1 tabla

Receta:

Pelar, lavar y cortar las patatas en forma de dados pequeños y la cebolla muy menuda. Encender el fuego, calentar la sartén e incorporar el aceite a fuego suave para que vaya cogiendo temperatura. Una vez caliente se echan las patatas y la cebolla previamente sazonada y se frien.

Truco: Si la tortilla gusta con las patatas mas desechas puede ir deshaciéndose con la cuchara mientras se mueve.

Mientras se cocina la patata, batimos los huevos en un bol, y se incorpora la patata, muy escurrida, mezclando muy bien. Se prepara de nuevo la sartén muy caliente, retirando el aceite, y se incorpora la mezcla. Con la ayuda de la espumadera se va dando forma a la tortilla. Mover la sartén de vez en cuando para comprobar que no se pegue. Cuando vemos que se va cuajando, con la ayuda de un plato damos la vuelta a la tortilla y repetimos los mismos pasos, siempre a fuego suave para que se cuaje el centro y no se queme el exterior.