

Tortilla de patatas



Autor: DOWN ESPAÑA

Tiempo: 30 minutos

Para: 4 personas



Preparación

1. Pelar las patatas y partir muy finas.
2. Poner una sartén al fuego con bastante aceite.
3. Echar sal a las patatas y cuando el aceite esté caliente en la sartén, echar las patatas.
4. Ir moviéndolas con una espumadera para que no se peguen y las vamos partiendo.
5. Cuando estén ya blandas y las hayamos dejado muy partidas quitamos del fuego y reservamos.
6. Batimos los huevos en un bol.
7. Echamos las patatas con ayuda de la espumadera para que se quite el aceite, en el bol con los huevos batidos y mezclamos bien.
8. Ponemos la sartén al fuego con un poco de aceite.
9. Echamos la mezcla de las patatas con el huevo y dejamos unos 30 segundos.
10. Con ayuda de un plato llano le damos la vuelta a la tortilla y la echamos a la sartén de nuevo para que se fría por el otro lado.
11. Lo dejamos freír otros 30 segundos.
12. Volvemos a coger el plato llano y damos la vuelta a la tortilla.
13. Repetimos dos veces la misma operación de darle la vuelta.
14. La servimos en un plato.

Ingredientes:

- » 4 patatas.
- » 6 huevos.
- » Aceite.
- » Sal.

Ingredientes

4 patatas



6 huevos



Aceite



Sal



Utensilios

1 sartén



1 espumadera



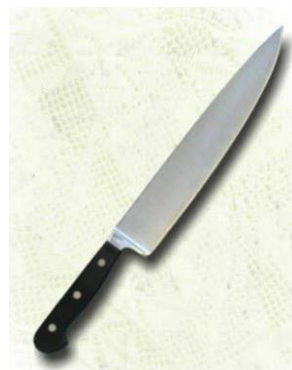
1 bol



1 tabla de cortar



1
cuchillo



Preparación con imágenes

①



Lo primero...pelamos las patatas y las partimos en rodajas muy finas y les echamos sal.

②



Segundo paso: Se pone una sartén al fuego con bastante aceite y se echan las patatas.

③



Vamos moviendo las patatas y partiéndolas mientras se van haciendo en el aceite.

④



Batimos en un bol los huevos.

⑤



Echamos las patatas ya partidas y fritas en el aceite en el huevo y removemos.

⑥



Echamos la mezcla de las patatas y los huevos en la sartén con un poco de aceite y lo dejamos unos 30 segundos.

7



Ponemos un plato llano encima de la sartén y le damos la vuelta a la tortilla.

8



La dejamos por ese lado otros 30 segundos y le volvemos a dar la vuelta como antes. Lo hacemos igual dos veces más.

9



Servimos la tortilla en un plato llano para partir en trozos,