

**Creador:** Paco Llull



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para que quede bien cuajada, hacer la tortilla a fuego lento, para que quede menos cuajada hacerla a fuego moderado o fuerte.

## Descripción:

Plato muy tradicional de la cocina española y con una cierta dificultad para darle el punto adecuado al gusto de cada uno.

## Ingredientes para 4 personas :

- 5 Huevos
- 1/2 K de Patatas
- 1 vaso de Aceite de Oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Pelar, lavar y cortar las patatas en láminas finas.

### Paso 2

Poner el aceite a calentar y echar las patatas, añadir un poco de sal y freír a fuego medio.

### Paso 3

Cuando la patata esté tierna se saca de la sartén y se escurre bien.

### Paso 4

Batir los huevos con un poco de sal, añadir las patatas y mezclar bien.

### Paso 5

Poner la sartén al fuego con dos cucharadas de aceite para cubrir el fondo.

### Paso 6

***Verter la mezcla del huevo y las patatas y remover agitando la sartén. Dejar un par de minutos a fuego medio y darle la vuelta con ayuda de un plato grande o un a tapadera. Dorar bien por ambos lados.***