

**Creador:** pancho sueiro **Recetizador:** mamen j



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Que la patata quede entre frita y cocida. Mezclarla con el huevo y con la leche con energía, deshaciendo ligeramente las patatas.

## Descripción:

Poco se puede decir de la tortilla que no se haya dicho ya...

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 patatas
- 1 cebolla
- 3 huevos
- leche
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Se pelan las patatas, se cortan en forma de pequeñas lascas y se añade sal. Se pela la cebolla y se corta en pequeños trozos.

### Paso 2

Se depositan las patatas y la cebolla en una sartén o freidora echando una alta cantidad de patatas, de forma que se consiga una patata final entre cocida y frita.

### Paso 3

Se mezclan las patatas y la cebolla con los huevos y con la leche. Se revuelve todo con mucha energía aplastando ligeramente las patatas.

### Paso 4

La mezcla final se frie en una sartén a fuego medio-bajo entre 2 y 3 minutos por cada lado, teniendo cuidado de que no se pegue o se queme.

## **Paso 5**

*Te la comes con tomate y mayonesa.....*