

**Creador:** mjuanesva



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Deja enfriar las patatas para que cuando las añadas al huevo, no se cuaje.

## Descripción:

La tortilla de patata es uno de mis platos favoritos, pero su principal problema es todo el aceite que usa y el olor que te deja cuando la haces. Por eso, y gracias a los consejos de mi madre, en mi casa freimos la cebolla y la patata en el microondas evitando tanto olor. El resultado... una tortilla jugosa y buenísima, que nadie sabría decir, que está echa en el micro.

## Ingredientes para 4 personas :

- 3 medianas de Patatas
- 3 Huevos
- 2 Clara de huevo
- 1 chorro de Leche entera
- Aceite
- Sal
- 1 Cebolla

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos la cebolla y la echamos en un recipiente apto para microondas. Introducimos el recipiente con aceite abundante y la cebolla durante 6 minutos a máxima potencia en el microondas.

### Paso 2

Mientras se hace la cebolla, pelamos y cortamos las patatas en lasquitas pequeñas.

### Paso 3

Cuando el microondas nos avise, añadimos en el recipiente las patatas y lo ponemos otros 7 minutos a máxima potencia.

#### **Paso 4**

*Pasados los 7 minutos, removemos las patatas y añadimos la sal. Volvemos a ponerlas otros 7 minutos. Mientras se hacen, batimos los huevos y las claras (preferimos no comer demasiadas yemas de huevo, por eso añadimos claras).*

#### **Paso 5**

*Escurrimos las patatas del aceite y las vamos añadiendo al huevo. Dejamos reposar la mezcla 5 minutos con un chorrito de leche entera.*

#### **Paso 6**

*Precalentamos la sartén con un gota de aceite y vertemos la mezcla. Nosotros hacemos la tortilla con el fuego muy caliente porque nos gusta que quede cruda por el centro... ¡aunque no siempre lo conseguimos!*

#### **Paso 7**

*Cuando esté echa por un lado y con ayuda de un plato, le damos la vuelta y la ponemos por el otro lado. Et Voilá! Una deliciosa tortilla, rápida y de forma más limpia y menos "olorosa"*