

**Creador:** Teresa Huidobro



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Cebolla
- 5 Patata
- 5 Huevo
- Al gusto de Sal

**Preparación:**

### Paso 1

Pelar y trocear las patatas, freirlas en aceite muy caliente y cuando ya llevan diez minutos añadir la cebolla y freir todo junto.

### Paso 2

Se baten los huevos en un bol y cuando la patata y la cebolla están fritas se escurren del aceite y se vierten en el huevo. Se mezcla todo y se añade sal al gusto.

### Paso 3

En una sartén con poco aceite se echa toda la mezcla, se espera unos minutos y se da la vuelta con un plato para cocinar por ambos lados, Con unos tres minutos por cada lado es suficiente para que quede jugosa por dentro y hecha por fuera sin quemarse ni quedarse muy seca.