

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Carlos Santana



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.