Tortilla de patata

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cuando las patatas estén casi hechas aplástalas con un tenedor dentro de la sartén

Descripción:

La tortilla de patata es ese plato que es fácil y difícil a la vez. ¿Qué complicación puede tener un plato que tan solo necesita patata, huevo, aceite y sal? Si bien, muchos pueden hacer una "decente" tortilla de patata, ¿cuántos una excelente? Ahí está la complicación. La clave, además de unos buenos ingredientes, es la SARTÉN.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Huevos
- 2 Patatas
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos la sartén más pequeña que tengamos y echamos aceite de olvida para que se caliente. Mientras, pelamos las patatas y las cortamos en daditos.Cuando el aceite esté caliente echamos las patatas. En un primer momento el fuego debe estar al 8 (si la cocina tiene una fuerza de 10).

Paso 2

A los 10 minutos, aproximadamente, empezamos a aplastar un poquito la patata, según se vaya reblandeciendo. 5 minutos después subimos el fuego a tope para que la patata se tueste un poco.

Paso 3

Mientras la patata coge color, batimos los cuatro huevos. Escurrimos las patatas y las echamos en los huevos y lo movemos todo bien. Reciclamos el aceite de la sartén y dejamos un poquito para hacer la tortilla.

Paso 4

Con mucho ciudado, echamos la mezcla con la sarten a fuego 7 u 8 (si la cocina tiene fuerza 10). Al minuto le damos la vuelta y la dejamos otro minuto. Sacamos y servimos