Tortilla de patata

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

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.....