TORTILLA DE PATATAS

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Hecha por mi madre

Ingredientes para 6 personas :

- 6 huevos
- 250 g de patatas
- 100 g de cebolla
- 500 ml de aceite de girasol (o de oliva muy suave)
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Preparación: En una sartén con aceite caliente, freímos la cebolla cortada en brounoisse (cuadraditos pequeños). Una vez dorada, la escurrimos con un colador y la reservamos. En el mismo aceite freímos las patatas cortadas en rodajas finas, las cuales iremos troceando con la espumadera según se vayan cocinando, hasta que queden en forma de cuadraditos. Dejamos que se las patatas se vayan cocinando a fuego suave, las ponemos a punto de sal y las escurrimos del aceite. Posteriormente las añadimos a la cebolla reservada. Batimos los huevos y los mezclamos en un bol con las patatas y la cebolla cocinadas. En la misma sartén caliente (con un poco de aceite de la anterior fritura de la cebolla y las patatas), cuajamos la tortilla a fuego suave por los dos lados. Una vez cuajada, la extraemos de la sartén y la servimos caliente.