

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Romper las patatas con la cuchara de palo cuando se están haciendo.

Descripción:

A mí me gusta con el interior poco hecho, pero se puede cuajar al gusto. Ideal acompañada con queso Philadelphia o tomate frito.

Ingredientes para 4 personas :

- 6 de tamaño normales de Patatas
- 3 Huevos
- al gusto de Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las patatas en rodajas finas. Echar aceite en una sartén grande hasta cubrir un poco más de un cuarto de esta, y calentar.

Paso 2

Cuando esté el aceite caliente echar las patatas y tapar. Revisar a los 10 minutos y si las patatas están ya un poco blandas, empezar a romperlas con una cuchara de palo. No llegar a triturarlas del todo. Cuando estén blandas de todo, retirar, escurrir el aceite, separar y echar sal al gusto.

Paso 3

Batir los tres huevos, y mezclarlos con las patatas. Calentar una sartén mediana, y cuando esté bien caliente echar la mezcla. Al minuto, poner un plato encima de la sartén y dar la vuelta a la tortilla. Hacer la tortilla por el otro lado.