Tortilla sin oloves

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** mamen j



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

El truco de esta receta:
Deja enfriar las patatas para que cuando las añadas al huevo, no se cuaje.

Descripción:

La tortilla de patata es uno de mis platos favoritos, pero su principal problema es todo el aceite que usa y el olor que te deja cuando la haces. Por eso, y gracias a los consejos de mi madre, en mi casa freimos la cebolla y la patata en el microondas evitando tanto olor. El resultado... una tortilla jugosa y buenísima, que nadie sabría decir, que está echa en el micro.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 medianas de Patatas
- 3 Huevos
- 2 Clara de huevo
- 1 chorro de Leche entera
- Aceite
- Sal
- 1 Cebolla

Preparación:

Paso 1

Cortamos la cebolla y la echamos en un recipiente apto para microondas. Introducimos el recipiente con aceite abundante y la cebolla durante 6 minutos a máxima potencia en el microondas.

Paso 2

Mientras se hace la cebolla, pelamos y cortamos las patatas en lasquitas pequeñas.

Paso 3

Cuando el microondas nos avise, añadimos en el recipiente las patatas y lo ponemos otros 7 minutos a máxima potencia.

Paso 4

Pasados los 7 minutos, removemos las patatas y añadimos la sal. Volvemos a ponerlas otros 7 minutos. Mientras se hacen, batimos los huevos y las claras (preferimos no comer demasiadas yemas de huevo, por eso añadimos claras).

Paso 5

Escurrimos las patatas del aceite y las vamos añadiendo al huevo. Dejamos reposar la mezcla 5 minutos con un chorrito de leche entera.

Paso 6

Precalentamos la sartén con un gota de aceite y vertemos la mezcla. Nosotros hacemos la tortilla con el fuego muy caliente porque nos gusta que quede cruda por el centro... ¡aunque no siempre lo conseguimos!

Paso 7

Cuando esté echa por un lado y con ayuda de un plato, le damos la vuelta y la ponemos por el otro lado. Et Voilá! Una deliciosa tortilla, rápida y de forma más limpia y menos "olorosa"