Tortilla de patatas fritas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ana Rentero

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

El truco de esta receta:
Dejar que las patatas se humedezcan con el huevo

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- •Huevos 4
- •Patatas fritas 1 bolsa
- •Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Este plato es una alternativa rápida a la tortilla de patatas tradicional y te permite variar fácilmente de la tortilla francesa. Bate los huevos en un cuenco. Te recomiendo que esta tortilla a nivel individual o máximo para un para de personas, es decir, con 1 o 2 huevos. Añade unas cuantas patatas fritas y cháfalas. Repite el proceso añadiendo más patatas hasta que espese un poco. No añadas sal. Las patatas fritas ya llevan suficiente. En una sartén, pon a calentar un poco de aceite. Vierte el contenido del cuenco, extendiéndolo uniformemente por la sartén. Dale la vuelta con la ayuda de un plato. Hazla al punto que os guste.