

# Tortilla de patatas fritas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Vane Alonso



**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 par 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.