

Creador: M^a Jesus Garcia

✕ Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 1 y 1/2 de patatas
- 8 huevos
- 1/2 media cebolla (opcional)
- 2 pimientos verdes (opcional)
- sal y aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pelar, lavar y trocear las patatas en láminas finas con el pelador de patatas (como las fritas de bolsa). Picar la cebolla y los pimientos si se van a añadir. Un poco antes de terminar de trocear las patatas poner en una sartén bien de aceite al fuego máximo. Terminar de trocear las patatas y cuando el aceite esté bien caliente echarlas a la sartén y poner la tapa. Ir removiendo de vez en cuando para que no se quemen. La patata cambia de color cuando está hecha.

Paso 2

Cuando veamos que ya está casi hecha, echar en una fuente los huevos y batirlos bien. Una vez terminada de hacer la patata retirarla del fuego y con un escurridor sacarla de la sartén para añadirla a los huevos batidos. Remover bien y añadir sal. Volver a remover y volver a añadir sal. Volver a repetir la operación. Ahora estará parte del huevo cuajado y la patata bien integrada. Si vemos que hay más patata que huevo, batir otro huevo aparte y añadirlo; sino la tortilla quedará seca.

Paso 3

Volver a poner la sartén en el fuego pero retirando casi todo el aceite. Cuando esté caliente echar la patata con el huevo. Dejar que cuaje bien y con una cuchara de palo mover el contorno de la tortilla para que no se pegue a la sartén. Cuando la veamos bien cuajada darle la vuelta con un plato del mismo diámetro que la sartén. Dejar que cuaje la otra cara y ya está lista.