Tortilla de Patata

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

Creador: Teresa Huidobro



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Cebolla
- 5 Patata
- 5 Huevo
- Al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar y trocear las patatas, freirlas en aceite muy caliente y cuando ya llevan diez minutos añadir la cebolla y freir todo junto.

Paso 2

Se baten los huevos en un bol y cuando la patata y la cebolla están fritas se escurren del aceite y se vierten en el huevo. Se mezcla todo y se añade sal al gusto.

Paso 3

En una sartén con poco aceite se echa toda la mezcla, se espera unos minutos y se da la vuelta con un plato para cocinar por ambos lados, Con unos tres minutos por cada lado es suficiente para que quede jugosa por dentro y hecha por fuera sin quemarse ni quedarse muy seca.