

Tortilla de patatas o calabacín



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 huevos
- 200gr de Patatas
- 200ml de aceite
- a gusto de sal
- 1 cebolla

Preparación:

Paso 1

Se corta las patatas muy finas y la cebolla también muy fina. Se pone todo en una sartén pequeña, y se cubre de aceite, se sala al gusto y se pone a fuego lento. Se va dando vueltas para que no se queme. Cuando la patata esté cocida y la cebolla transparente, se para el fuego. Se quita el aceite sobrante .

Paso 2

Se bate los huevos y se salan al gusto y se unen a la mezcla de patatas y cebolla. Se pone una sarten con poco aceite a fuego vivo y se vierte toda la mezcla. Se vigila que no se queme ni se enganche y se da vuelta con un plato o tomba-truites.