

# Tortillaca de patatas y cebolla



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

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Alicia Iznajar



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si se frien las patatas y la cebolla con aceite de oliva estará mas sabrosa.

## Descripción:

Acompañada por supuesto con pan con tomate y aceite.

## Ingredientes para 8 personas :

- 2k de Patatas
- 1 cebolla grande
- Aceite de oliva virgen extra
- sal
- 10 huevos

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos las patatas y la cebolla. Lavamos y escurrimos bien, sazonamos con la sal. Precalentamos en una sartén el aceite, añadimos las patatas y la cebolla y dejamos freír, subiendo y bajando el fuego para que se frian y no se pochen.

### Paso 2

Batimos los huevos y le ponemos una pizca de sal, retiramos las patatas del fuego dejándolas escurriendo un rato del aceite. Cuando hayan soltado todo el aceite las añadimos a los huevos, y mezclamos bien.

### Paso 3

Para terminar tendremos una sartén al fuego donde añadimos todo y dejamos cocinar un rato, con un plato o tapa del diámetro le damos la vuelta y dejamos cocer hasta que este a nuestro gusto. A mi me gusta crudita..