

Tortillaca de patatas y cebolla



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Carmen Antunez



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..