Tortillaca de patatas y cebolla

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Anka

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 fríen 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 sarten el aceite, añadimos las patatas y la cebolla y dejamos freir, 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 patas del fuego dejandolas escurriendo un rato del aceite. Cuando ayan soltado todo el aceite las añadimos a los huevos, y mezcalmos bien

Paso 3
Para terminar tendremos una sarten al fuego donde añadimos todo y dejamos cocinar un rato, con un plato o tapa del diámetro le damos la vuelta y dejamos cocer asta que este a nuestro gusto. A mi me gusta crudita..