Tortilla de patatas con cebolla

Nombre de la receta

Tortilla de patatas con cebolla

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

Descripción

Tradicional tortilla de patatas con cebolla. También conocida como tortilla española es uno de los platos más típicos de España. Se puede comer y pedir en casi cualquier lugar del país como tapa.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 4 patatas
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 litros de aceite
- 5 huevos

Pasos

1 En primer lugar se pelan las patatas y se lavan. Luego se cortan en trocitos.

2 Se coge una cebolla y se pica en trozos no muy pequeños. Mientras se va calentando el aceite.

3 Se calienta abundante aceite en una sarten y se echa la cebolla troceada en la misma. Tras un minuto se añaden las patatas y se mueve todo a fuego mínimo.

4 Tras 20 minutos o cuando las patatas estén hechas se retira y se cuelan las patatas y la cebolla. El aceite se puede reaprovechar para futuras comidas.

5 Se baten los huevos en un bol y se añaden las patatas y la cebolla escurridas del aceite. Posteriormente se remueve todo en el mismo bol.

6 La mezcla se vierte en una sarten antiadherente con un poquito de aceite y se mantiene el fuego al mínimo.

7 Pasados unos minutos y cuando se vea que se ha cuajado la mitad de la tortilla se le da la vuelta ayudándonos de un plato y se continúa haciendo por el otro lado.

8 Por último se sirve en un plato.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado