

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 sartén 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 cuelean 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 sartén 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