



TORTILLA

Lupe

cocina española

link

Tortilla

educa@isi-rife.it

4 patatas medianas
1 cebolla grande
6 huevos

Aceite de oliva virgen extra
• Sal al gusto

Testo del paragrafo

Ingredientes

Preparación de los ingredientes:

- Pele y corte las patatas en rodajas finas (aproximadamente 3-4 mm de grosor).
- Pique finamente la cebolla.

Freír las patatas y la cebolla:

- En una sartén grande, vierta suficiente aceite de oliva.
- Caliente el aceite a fuego medio-alto y agregue las patatas y la cebolla en rodajas.
- Cocine, revolviendo de vez en cuando, hasta que las patatas estén tiernas pero no demasiado blandas. Este proceso puede llevar unos 10-15 minutos.

Preparar la mezcla de huevos:

En un tazón, bata los huevos y agregue una pizca de sal.

Una vez que las patatas y las cebollas estén listas, escurra el exceso de aceite y mézclelas con los huevos batidos.

Cocinar la tortilla:

Vuelva a poner un poco de aceite en la sartén y vierta la mezcla de huevos, patatas y cebolla.

- Cocine a fuego medio-bajo, moviendo la sartén de vez en cuando para evitar que la tortilla se pegue.
- Cuando los bordes comiencen a solidificarse y el fondo esté dorado, es el momento de darle la vuelta a la tortilla.

Voltear la tortilla:

- Coloque un plato llano sobre la sartén y voltee la tortilla sobre él.
- Luego, deslice la tortilla desde la parte inferior del plato de nuevo a la sartén para cocinar el otro lado.

Última cocción:

- Cocine el otro lado hasta que esté bien dorado.
- Una vez cocida, transfiera la tortilla a un plato para servir y deje enfriar ligeramente.

Servir:

- La Tortilla Española se puede servir caliente o a temperatura ambiente, cortada en rodajas como una tarta.

Espero que te haya
gustado la receta,
descárgala aquí.

