



¡ E M B A R Q U E !

Cocina



La tortilla una receta española



Ingredientes :



6 huevos



1 cebolla



4 patatas



Aceite de oliva y sal



Paso 1 :

Pelar las patatas y cortarlas en trozos pequeños.



Paso 2 :

Pelar la cebolla y cortarla en tiras finas.



Paso 3 :

Poner suficiente aceite de oliva en una sartén y freír las patatas unos 2 o 3 minutos y después añadir la cebolla. Cocer 10 minutos.

Remover las patatas para que se hagan bien por todos los lados.

Paso 4 :

Cuando las patatas están doraditas, escurrirlas con una espumadera

Batir los huevos en un bol.

Añadir las patatas fritas, la cebolla y media cucharadita de sal.



Paso 5 :

Poner una sartén con 3 cucharadas de aceite a fuego medio y cuando esté caliente, cocer medio minuto sin agitar la mezcla de huevos, patata y cebolla. Bajar el fuego y cocer unos minutos.

Dar la vuelta a la tortilla cuando los bordes estén hechos y cocer del otro lado 1 minuto.

¡ Buen provecho !

