Tortilla de patatas

por Eric Martinez

Plato principal | Económico | Huevos | Tradicional | Vegetariano | Española | 4 personas | 45 min | Fácil



Descripción

La tortilla de patatas de toda la vida: patata, huevo, cebolla y buen aceite de oliva. Sencilla, contundente y perfecta para cualquier ocasión.

Ingredientes

- 1 kg de patatas
- 6 huevos
- 1 cebolla
- Aceite de oliva virgen extra (para freír)
- Sal al gusto

Alérgenos

Huevo

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas en láminas finas o dados pequeños. Cortar la cebolla en juliana fina.
2. Freír las patatas y la cebolla en abundante aceite de oliva a fuego medio-bajo, removiendo de vez en cuando, hasta que estén tiernas sin dorarse demasiado (unos 20-25 minutos).
3. Escurrir bien el aceite sobrante y reservar.
4. Batir los huevos en un bol grande con una pizca de sal. Añadir las patatas y la cebolla escurridas y mezclar bien. Dejar reposar 5 minutos.
5. Calentar una sartén antiadherente con un poco de aceite. Verter la mezcla y cuajar a fuego medio 3-4 minutos.
6. Dar la vuelta a la tortilla con ayuda de un plato y cuajar el otro lado 2-3 minutos más (menos tiempo si se prefiere jugosa por dentro).
7. Servir templada o fría.