

09/03/2026

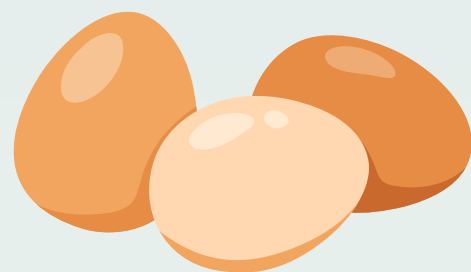
HOY CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA



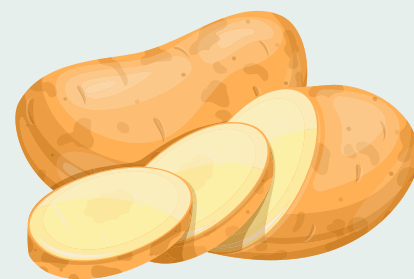
RECETA DE TORTILLA DE PATATAS



INGREDIENTES



HUEVOS



PATATAS



CEBOLLA

ACEITE DE OLIVA



SAL

1. Pelamos y cortamos en trozos del mismo tamaño las patatas y las cebollas

2. En una sartén, añadimos abundante aceite de oliva y ponemos a fuego medio, cuando empiece a coger temperatura, añadimos la cebolla y cuando se dore añadimos poco a poco las patatas con cuidado



3. Mientras se fríen las patatas, en un bol cascamos los huevos y los batimos



4. Cuando las patatas estén cocinadas, las añadimos junto a los huevos (escurriendo el aceite al cogerlas con una espumadera) y cuando estén todas en el bol añadimos sal

5. En la misma sartén que hemos hecho las patatas, retiramos parte del aceite y después vertemos la mezcla de huevos y patatas en la sartén

6. Cuando la tortilla empiece a cuajarse, le daremos la vuelta con ayuda de un plato



7. Le damos forma con ayuda de una espátula y cuando se cuaje, emplatamos

