

TORTILLA DE PATATA

Para hacer una tortilla de patata necesitaremos huevos, patatas, aceite y sal.

En primer lugar pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Calentar el aceite en una sartén y echar en ella las patatas procurando que se vayan friendo por igual, removiéndolas con un tenedor. Sazonar las patatas.

Cuando las patatas ya estén fritas, con un cierto tono dorado, cascar y batir los huevos en un plato hondo y holgado. Retirar las patatas procurando que escurran bien el aceite. Seguidamente mezclar el huevo batido con las patatas fritas, procurando que el huevo quede bien repartido por todas las patatas, resultando una masa homogénea.

Retirar parte del aceite de la sartén, dejando únicamente una fina capa que calentaremos antes de echar la mezcla de huevo y patata. Bajar un poco el fuego para que se cuaje por dentro y vigilar que no se queme alguna zona. Cuando ya se ha hecho la parte inferior es preciso darle la vuelta, ayudados de un plato, tapadera o lanzándola al aire si la tortilla no es muy grande y el cocinero es habilidoso. Cocinar el otro lado y dar más vueltas si es preciso hasta que cuaje por dentro y quede dorada y sabrosa por fuera.