

Receta facilitada por "inma"



tortilla de patatas



Ingredientes (2 personas):

- 4 patatas medianas
- 4 huevos medianos (tamaño M)
- 1/2 litro de aceite para freír
- 1/2 cucharadita (tipo café) de sal
- ▶ **Antes de empezar:** Pelar las patatas. Cortarlas en rodajas (más o menos de 1 centímetro de grosor). Cortar las rodajas en tiras y las tiras en cuadraditos. Lavar bien y con agua abundante.
- ◆ **variantes:** Prueba a cortar un tomate en dados pequeños y un dátil (sin hueso) en trocitos pequeños. Rebújalo con el huevo batido.

Elaboración:

Lo primero que hacemos es poner las patatas cortadas en un bol, en una ensaladera (o en el recipiente que tengamos a mano) y cubrirlas con agua para que suelten un poco de almidón mientras se calienta el aceite.

Mientras las patatas están en agua, cogemos una sartén mediana y le añadimos el aceite. Debe llenar un poco más de la mitad de la altura de la sartén. Con un fuego de 7-8 del mando de la vitro, vamos calentando el aceite.

Cuando el aceite esté caliente, vaciamos el agua de las patatas y las escurrimos lo mejor posible. Le añadimos la sal y las movemos para que se reparta por todas las patatas. Es el momento de echarlas en la sartén. Para no quemarnos, las cogemos del recipiente con la espumadera y las depositamos en el aceite. Deben quedar sueltas, "nadando" en el aceite caliente para que se fríen bien.

Mientras se fríen, enjuagamos el recipiente de las patatas y le ponemos los huevos y los batimos. No le añadas sal, ya la tienen las patatas.

En unos minutos (8-10, según las patatas y la temperatura del aceite) deben estar listas las patatas. Las sacamos del aceite escurriéndole bien el aceite y las vamos depositando junto con el huevo batido. Cuando estén todas, movemos bien el conjunto y procedemos a darle forma a nuestra tortilla.

Necesitamos dejar la sartén que hemos usado sin aceite, sólo unas gotas en el fondo. Una vez sin aceite, volcamos la mezcla de huevo y patatas en la sartén y con una cuchara, empujamos las patatas desde el filo de la sartén hacia abajo, para que quede la forma redonda. En 3-4 minutos damos la vuelta a la tortilla (apretamos una tapadera sobre la sartén y giramos: la tortilla queda en la tapadera. La deslizamos dentro de la sartén y volvemos a dejarla en el fuego). En otros 3-4 minutos estará lista. Si te gusta más hecha, puedes dejarla un poco más de tiempo y que se dore.

La tradicional tortilla de patatas.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es