

Tortilla de patata



INGREDIENTES

- ◆ 1/2 kg de patata
- ◆ 4 huevos
- ◆ 1 cebolleta
- ◆ aceite de oliva
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- Pelamos las patatas y las cortamos en rodajitas finas, de dos o tres milímetros, y las rehogamos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego suave hasta que queden blandas. Cortamos la cebolleta fina e incorporamos a la sartén con un poco de sal. Hemos de remover de vez en cuando para que no se pegue.
- 2.- Cuando la patata esté blanda reservamos y dejamos que se temple. Mientras, batimos los huevos, añadimos un poco de sal y vertemos la patata (tibia para que no cuaje).
- 3.- Añadimos a la sartén un poco de aceite de oliva (que cubra el fondo) y echamos la mezcla de huevo y patata. Dejamos que se haga por un lado a fuego no muy fuerte y con decisión la damos la vuelta ayudándonos de un plato que cubra toda la sartén, para que se cuaje del otro lado.
- 4.- Cuando esté dorada por ambos lados ya podemos presentarla sobre un plato llano.

El punto de una tortilla de patata va a depender del gusto de cada cual, aunque lo ideal sería que esté lo suficientemente cuajada pero un poco jugosa en su interior.