

Receta de tortilla de patatas

La tortilla de patatas es el plato más famoso de la cocina española. Si todavía no sabes cómo prepararla, sigue nuestra receta. ¡Qué rica!



(1) No sabemos su origen exacto, pero probablemente el general Tomás de Zumalacárregui inventó la tortilla de patatas en el año 1835. Este militar, durante la Guerra de la Independencia, quería dar comida a sus soldados de una manera rápida y sencilla.

Hay variaciones de tortilla de patatas: con o sin cebolla, con el huevo más o menos cocinado. Cada chef tiene su truco y su originalidad; hay tantas tortillas como cocineros. Por eso, no hay dos recetas iguales. Pero, ¡esta es nuestra receta favorita!

(2) Ingredientes:

- 1 kg de patatas
- 1 cebolla
- 7 huevos
- 15 ml de aceite de oliva
- sal

Preparación:

- Pelar las patatas y la cebolla. Cortarlas y añadir sal.
- Poner una sartén al fuego con el aceite.
- Freír las patatas y la cebolla a fuego medio.
- Retirar las patatas y la cebolla del fuego. Guardar el aceite que sobra de las patatas y la cebolla para usar después.
- Batir los huevos en un bol.
- Añadir las patatas y la cebolla en el bol, y mezclar.
- Poner el resto del aceite en una sartén grande y poner la mezcla en la sartén.
- Cocinar la mezcla, primero a fuego alto y después a fuego más lento.
- Girar la tortilla con ayuda de un plato y cocinar el otro lado.
- ¡Buen provecho!

<https://www.diezminutos.es>, 12 augustus 2022