

TORTILLA DE PATATAS (por Félix Azpiroz)

Ingredientes aprox. para 4 personas.

- Seis patatas hermosas	- Sal
- Cinco huevos	- Aceite oliva 1/3 litro
- Dos cebollas	

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

- ü Pelar las patatas y trocearlas en láminas finas.
- ü Picar la cebolla.
- ü Poner el aceite de oliva en una sartén y calentar bien.
- ü Echar las patatas y la cebolla, mezclarlas y poner a fuego lento.
- ü Freírlas hasta que adquieran un punto intermedio entre fritas y cocidas.
- ü Sacarlas de la sartén y escurrir bien el aceite.
- ü Batir los huevos, y mezclarlos bien con las patatas y dejar reposar. Al cabo de unos minutos echar la sal.
- ü En una sartén que tenga el antiadherente en buen estado, poner un poco del aceite que se ha utilizado para freír y calentar a fuego fuerte y echar la mezcla.
- ü Con una cuchara de palo mover un poco y moldear las esquinas. Cuando se considera que el punto de cocción es el adecuado se le da la vuelta, valiéndose de un plato de mayor diámetro que el de la sartén o una tapa de cazuela.
- ü Dejar unos segundos hasta que se considera que el interior, está suficientemente cocido y sacar dando la vuelta con el plato donde se va a servir en la mesa.