

taller de cocina española



Tortilla de Patatas

INGREDIENTES (4 raciones)

4 patatas medianas
4 huevos
1 poco sal
Aceite de oliva

Opciones:
Cebolla, Chorizo, Pimiento

ELABORACIÓN (30 minutos)

1. Tomar las patatas y pelarlas y cortarlas al gusto, y, a continuación, freírlas en un poco en el aceite de oliva a fuego muy lento.
2. Batir los huevos, añadirles sal (al gusto) e incorporar las patatas removiendo todo bien para que se mezcle.
3. Echar un chorrito de aceite en la sartén e incorporar la mezcla y darle un par de vueltas y listo.