



Ganas de hablar

Tortilla de papas - receta

Ingredientes:

1 kilo de papas

dos cebollas grandes

6 huevos

100 ml de aceite de oliva aproximadamente

sal y pimienta a gusto

Procedimiento:

Pela las papas y córtalas en trozos pequeños. A continuación, pon el aceite en una sartén y caliéntalo. El aceite tiene que estar bien caliente. Una vez que el aceite esté bien caliente (puedes comprobarlo poniendo una gota de agua en el aceite. Si la gota nada en la superficie, el aceite está caliente) pones las papas en la sartén. Tienes que revolver las papas continuamente, para que no se quemen. Revuelve continuamente hasta que las papas tomen un color dorado. Agrega sal continuamente. Tienes que poner bastante sal, para que la tortilla tenga buen sabor.

Pela las cebollas y córtalas en trozos bien pequeños. Cuando las papas estén doradas, agrega las cebollas a la sartén y revuelve unos minutos, hasta que veas que las cebollas estén transparentes.

Toma 6 huevos y rómpelos. Ponlos en un bol y bátelos.

Cuando las papas y las cebollas estén doradas, pon la masa de papas y cebollas en el bol con los huevos y mezcla todo muy bien.

Limpia todos los restos que hayan quedado en la sartén y ponla nuevamente en el fuego con un poquito (muy poco, unas gotas!) de aceite.

La sartén todavía está caliente. Coloca la masa de huevo, papas y cebolla nuevamente en la sartén y tápala con la tapa de la sartén. Ahora tienes que dejar que el huevo se cocine. Esto tardará unos minutos.

La parte más difícil: dar vuelta la tortilla. Yo suelo tomar un plato grande, ponerme mis guantes especiales para el horno y poner el plato sobre la sartén para dar vuelta la tortilla. Tienes que encontrar la mejor manera de hacerlo. Pruébalo.

Una vez dada vuelta la tortilla, tienes que volver a ponerla dentro de la sartén, para que se cocine de abajo. Solo unos minutos.

Luego la das vuelta nuevamente y estará lista para comer. Bien dorada y deliciosa.

Buen provecho 😊