

# Ganas de hablar

## Tortilla de papas – una receta muy fácil y muy rica

Hola y bienvenidos a Ganas de hablar.

Bienvenidos al nuevo video y hoy les quiero mostrar cómo se hace una tortilla de papas, que es una receta española, muy rica y fácil de hacer. Es fácil de hacer, pero toma bastante tiempo. En total necesitarán más o menos una hora para tenerla lista.

Pero realmente vale la pena, porque es un plato delicioso y se puede usar para acompañar ensaladas de todo tipo, para acompañar también carne, de vaca, de pollo y es realmente un plato muy sabroso y muy típico de la cocina española.

Bueno, entonces, espero que les guste y espero que sea fácil para ustedes y que lo puedan... que puedan cocinar la tortilla también en sus casas.

Hasta pronto, chau. 😊

En primer lugar, pelamos las papas. Depende de la cantidad que quieran usar. Yo aquí usé... bueno, aquí ven, una buena cantidad de papas y, lo primero que hacemos es pelarlas.

Después las cortamos en trozos pequeñitos. Aquí ven más o menos el tamaño de un trocito.

A continuación, pelamos la cebolla y – yo he usado dos cebollas de tamaño mediano – y las picamos bien picaditas. Cuando terminamos con eso, colocamos las papas en un recipiente y las cebollas, en el otro.

A continuación, ponemos en una sartén una cantidad de aceite de oliva, de forma tal que el fondo de la sartén esté completamente cubierto con aceite. Yo he puesto una cantidad de entre 75 ml y 100 ml de aceite... y colocamos, una vez que el aceite esté bien caliente, colocamos las papas. Y muy importante es revolver mucho... muchas veces, para que no se peguen en el fondo, por supuesto, y, otra cosa importantísima es, ponerle buena cantidad de sal, porque si no, quedan sosas y son horribles.

Luego batimos... primero rompemos los huevos en un recipiente. A continuación los batimos bien batidos. Batimos los huevos, y yo he puesto aquí seis huevos en esta tortilla. Bien batidos.

Por otro lado ponemos las cebollitas con las papas y revolvemos bien. Aquí ven ya el tono, el colorcito que va tomando la tortilla, que es un color dorado. Las papas se ponen bien doradas y se pueden... se van cocinando lentamente.

Bueno, ahora colocamos toda la masa de papas y cebolla, cuando la cebolla esté... así--- transparente, que ustedes vean que está frita, ponen toda esa masa de papa y cebolla en el recipiente con los huevos y lo revolvemos.

A continuación, se coloca todo nuevamente en la sartén y ponemos esta masa completamente en la sartén. Y lo... bueno lo... ponemos así como están viendo aquí en esta... en estas... en este video. Ponemos la tapa y dejamos que el huevo se cocine, hasta que tome esta consistencia.

Ahora viene lo más difícil, que es dar vuelta la tortilla. Para mí es complicado siempre 😊 y uso un plato grande y unos guantes.

Y en definitiva aquí quedó... preciosa, perfecta, esta tortilla. En total, es... más o menos... son 45 minutos hasta terminarla por completo.