



Nivel de dificultad: Media

Nivel Calórico: Nivel calórico medio

Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

1
Cebolla
4
patatas (medianas)
5
huevos
2 dl
aceite de oliva
4 g
sal (al gusto)

Instrucciones

1. Pica la cebolla y fríela a fuego lento en una sartén antiadherente con el aceite previamente calentado y una pizca de sal durante 5 - 7 minutos.
2. Pela las patatas y córtalas en láminas muy finas, puedes usar el propio pelapatatas para hacer las láminas.
3. Añade las patatas cortadas y un poco de sal a la sartén con la cebolla y cocina durante 20 - 25 minutos a fuego lento. Remueve cada 2 - 3 minutos para evitar que se pegue. Las patatas estarán listas cuando empiecen a dorarse y estén blandas.
4. Retira las patatas y la cebolla de la sartén con ayuda de una espátula y escurre el aceite sobrante.
5. Bate los huevos en un bol grande.
6. Añade las patatas y la cebolla al bol con los huevos batidos y remueve hasta que se mezclen bien durante 2 - 3 minutos. Este paso es la clave para que quede una tortilla de patatas jugosa y cremosa.
7. Añade 1 - 2 cucharas de aceite de oliva en una sartén antiadherente de tamaño medio.

Calienta el aceite a fuego lento y cuando esté listo echa la mezcla. Cocina a fuego lento durante 4 - 5 minutos. Mueve o agita un poco la sartén cada 30 - 45 segundos para evitar que se pegue.

8. Con la ayuda de un plato grande (tiene que cubrir toda la sartén) da la vuelta a la tortilla.
9. Cocina la otra parte de la tortilla de patatas durante 1 - 2 minutos.
10. ¡La tortilla española está lista! ¡Sirve y disfrútala! Ver más [recetas de tapas españolas](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tortilla-de-patatas-tortilla-espa%C3%B1ola>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>