

Tortilla española en Microondas

por Lola

Ingredientes

1 Kg de patatas
2 cebollas grandes
9 huevos
Un chorrito (medio vasito pequeño) de leche
Sal
0'5 L de aceite oliva

Preparación



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Tapas y pinchos

Ingrediente principal: Huevos

Temporada: Todo el año

Técnica: Microondas

País: España

- Pelar las cebollas, cortarlas por la mitad y picarlas en cuadritos pequeños.
- Poner el aceite a calentar al máximo en el microondas en una cazuela honda unos 3 minutos.
- Echar las cebollas picadas en el aceite y poner al máximo en el microondas por unos 4 minutos.
- Pelar y cortar las patatas en láminas finas. Añadir las a la cazuela mezclando con la cebolla y salando. Poner a cocer unos 20-30 minutos al máximo.
- Remover cada 10 minutos aproximadamente para que las del centro se cuezan por igual que las de alrededor. Aprovechamos para corregir el punto de sal.
- A los 20 minutos, cascar los huevos en un bol grande, añadir el chorrito de leche y una pizca de sal por cada huevo y batir.
- Cuando estén casi cocidas las patatas, sacar del micro. Cogér la sartén donde luego formaremos la tortilla (de unos 26 cm. diámetro). Ir pasando las patatas con la espumadera sin escurrir y dejar freír un poco al máximo con el fin de que algunas queden más doraditas.
- Ir echándolas al bol sobre el batido de huevos con la espumadera, escurriendo un poco el aceite, bajando el fuego y empezando por las más doradas.
- Revolver con un tenedor, rectificar de sal y dejar reposar 5 o 10 minutos para que se empapen.
- Quitar el aceite que había quedado en la sartén y ponerla a calentar al máximo. Volcar el batido y remover sin esperar con la pala de freír de forma que mezclemos el huevo que se va cuajando con el resto por unas 3 o 4 veces. Bajar a fuego medio, parar de mover aplanando la superficie y dejar cocer un par de minutos.
- Con un plato o mejor una tapadera del diámetro adecuado, tapar la sartén y volcarla inmediatamente sobre el plato. Poner un pelín de aceite en la sartén y dejar "escurrir" la tortilla sobre la sartén para que se cueza la otra cara a fuego fuerte a fin de que quede jugosa por dentro. Si se hubiera quedado blanca, repetir la operación para que quede dorada la superficie.
- Pasar a la fuente redonda de forma que quede a la vista la cara más bonita. Tapar con un paño de cocina hasta consumir para que no se reseque.
- Si sobra, tapar en el plato con aluminio o plástico y meter al frigorífico.

Notas:

- Las patatas, mejor si son para freír.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259153/tortilla-espanola-en-microondas/>