

# Tortilla de patata

por Eduardo Sánchez



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Entrantes

**Ingrediente principal:** Patatas

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Frito

**País:** España

## Ingredientes

---

3 huevos

350g de patatas

Aceite

Sal

## Preparación

---

- Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en rodajas finas y las sazonamos.
- En una sartén honda, de las de fritura, ponemos a calentar el aceite necesario y cuando está caliente (pero no muy caliente), echamos las patatas cortadas y sazonadas, dejando freír al fuego lento, moviéndolas y cortándolas un poco con la espumadera, para que se queden hechas una pasta. Si se prefieren enteras o cortadas en cuadraditos, se removeran sólo de vez en cuando.
- Una vez fritas las patatas (pochadas), las retiramos de la sartén, escurriéndolas bien para quitarles la grasa.
- Se baten bien los huevos con un poco de sal, se mezclan los ingredientes.
- Se calienta un poco de aceite en la sartén y cuando esté muy caliente se moja la tortilla por ambos lados. Se deja poco hecha y se tapa con papel de aluminio para que cuaje.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/208128/tortilla-de-patata/>