

Super tortilla de patatas española



✦ Ingredientes

Tortillón gigante:

- 9 huevos
- 3 patatas grandes
- 1 cebolla grande (opcional)
- Aceite de oliva y sal

Tortilla mediana:

- 6 huevos
- 2 patatas grandes
- 1 cebolla grande (opcional)
- Aceite de oliva y sal



✦ Preparación

En una sartén con abundante aceite de oliva, freír las patatas a fuego fuerte e ir removiéndolas para que no se quemen. Añadir sal. Unos diez minutos después, añadir la cebolla para que se vaya friendo a la vez. Retirar del fuego cuando las patatas antes de que las patatas lleguen a coger un color tostado. Deben estar blanditas, aunque no crudas.

Por otro lado, batir los huevos en un recipiente con un poquito de sal. E ir incorporando a ese recipiente las patatas y la cebolla fritas, escurriendo bien el aceite en la sartén, y mezclar con un tenedor.

En otra sartén honda untamos con un poco de aceite de oliva toda la superficie a fuego medio-bajo durante todo el proceso. Cuando el aceite esté caliente, verter la mezcla y ayudándonos de una espátula o con la espumadera, recubrimos con la mezcla toda la sartén. Ahora viene lo más importante. La tortilla debe hacerse por dentro y por fuera, así que debemos ir pinchando la tortilla con la espátula para que el huevo se cocine también por dentro, pero sin dejar que llegue a quemarse por ningún lado. Unos minutos después, cuando consideremos que la tortilla ya es consistente y esté bien dorada por debajo, nos disponemos a darle la vuelta ayudándonos de un plato o de la propia tapadera de la sartén sobre el fregador. Hay que tener cuidado para que no se rompa. Al darle la vuelta, la volvemos a echar en la sartén, y ayudándonos de nuevo con la espátula, hundimos los bordes para darle una forma redondeada.

Dejamos otros minutos hasta que se dore por el otro lado, y retiramos del fuego.

¡Ya tenemos nuestro súper tortillón de patatas súper tierno y buenísimo! VIVA!! :))