



Tapas

La Tortilla Española

COMENSALES: 4

PREPARACIÓN: 30 minutos

ingredients

- 1 1/2 tazas de aceite vegetal (tipo aceite de girasol)
- 3 patatas grandes (1 3/4 libras en total), peladas y cortadas en cubos de 1/3 pulgada
- 2 cucharitas de sal
- 1 cebolla pequeña amarilla, pelada y cortada en crecientes, en trozos de 1/8 pulgada de grueso
- 3 huevos
- 2 cucharas de aceite de oliva

preparation

Calentar el aceite vegetal en una sartén mediana a fuego vivo. Agregar todas las patatas—el aceite debe cubrir las patatas, y sino, añadir un poquito más. Una vez que esté chisporroteando, bajar a fuego medio y echar una cucharita de sal. Freír las patatas durante diez minutos, removiéndolas constantemente. Que las patatas se cuezan bien, pero que no estén doradas. Agregar las cebollas y cocinar durante diez minutos más. Ahora, no pasa nada que se doren un poco después de echar la cebolla. Quitar las patatas y las cebollas con una cuchara de madera y ponlas en un plato que tenga una toalla de papel encima, dejándolas en reposo durante cinco minutos.

Batir los huevos en un bol grande con media cucharita de sal. Introducir las patatas y cebollas a la mezcla. Calentar el aceite de oliva en una sartén pequeña antiadherente a fuego medio. Agregar la mezcla de huevos y cocinar durante un minuto y medio, o hasta que esté. Usando un plato, invertir la tortilla y cocinar el otro lado. Continuar a darle la vuelta utilizando el plato cada 30 segundos durante seis minutos (12 vueltas en total). Al terminar, la tortilla debe tener una pinta dorada y bonita. Déjala en reposo antes de servirla.