



Tortilla de patatas con cebolla

# Tortilla de patatas con cebolla

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

8 patatas grandes, 8 huevos, 1 cebolla pequeña, aceite, sal

## Pasos a seguir:

- 1) Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en trocitos pequeños y no muy gruesos.
- 2) Pelar la cebolla y cortarla en aros finos.
- 3) Calentar abundante aceite en una sartén y añadir las patatas.
- 4) Freír las patatas a fuego medio y removiendo cada poco tiempo para que no se tosten rápido y se vayan ablandando poco a poco.
- 5) Echar sal a las patatas y remover.
- 6) Mientras se fríen se baten los huevos en un bol.
- 7) Cuando las patatas empiecen a estar blanditas se añade la cebolla y se remueve.
- 8) Cuando las patatas ya estén blandas se escurren junto con la cebolla y se mezclan con el huevo batido en el bol.
- 9) Se escurre el aceite de la sartén.
- 10) Se añade la mezcla del bol a la sartén y se esparce bien por la misma para que tome forma de tortilla.
- 11) Pasados 2 minutos, aproximadamente, se le da la vuelta con un plato y se coloca otra vez en la sartén para que se haga por el otro lado.
- 12) Si deseamos que la tortilla esté más hecha, siempre se le puede dar más vueltas.
- 13) Retirar de la sartén y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/tortilla-de-patatas-con-cebolla-209.php>