

TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes:

- 4 Papas
- 1 Cebolla grande
- 1 pimiento morrón rojo
- 2 tazas de aceite de oliva
- 10 huevos
- 1 ½ c de Sal o al gusto

Preparación:

1. Las papas se pelan y se cortan a la mitad a lo largo y otra vez a la mitad a lo largo. Luego se cortan rebanadas a lo ancho de 3 mm de espesor, quedan como triángulos.
2. La cebolla y el pimiento se corta en cuadros de 1 cm aproximadamente.
3. En un sartén de teflón (de preferencia, para que no se pegue) se pone a calentar el aceite con lumbre mediana y se añade el pimiento y la cebolla a que se cuezan, no se deben de dorar, solamente cocerse hasta que quede muy suave el pimiento y la cebolla. Se añade la papa y se deja hervir suavemente hasta que la papa quede cocida suave. La papa no debe dorarse, así que la temperatura del aceite debe mantenerse con lumbre mediana.
4. Cuando ya está muy bien cocidos todos los vegetales se vacían a un colador y se les escurre todo el aceite.
5. Se revuelven los huevos con un tenedor para mezclar clara y yema. Se sazona con la sal y se mezclan con los vegetales.
6. Al sartén se le pone spray antiadherente y se le vacía la mezcla de huevo y verduras. Se cocina a lumbre mediana hasta que se se

cueza la parte de abajo. Se cubre el sartén con una charola y se voltea y se regresa la tortilla de patatas al sartén para cocinarse del otro lado. Otra manera de cocinar la parte superior de la tortilla es meter al horno con lumbre arriba para cocer y dorar la parte superior.

7. Se vacía la tortilla de patatas a un platón y se come caliente o a temperatura ambiente.

Notas:

El aceite de oliva una vez escurrido, lo dejo enfriar, lo cuelo y lo guardo en un frasco en el refrigerador para volverlo a usar. Sólo lo uso para preparar este mismo platillo pues ya tiene el sabor.

