

TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 800 g de patata nueva
- 4-5 huevos
- 1 cebolla de tamaño pequeño/mediano
- Un chorrito de leche de vaca entera.
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

La típica tortilla de patata principalmente tiene patatas y huevo con o sin cebolla. Pero aquí no hay que discutir por esto, que cada uno la haga al gusto.

Preparación de los ingredientes

1. Se pelan y se cortan las patatas en láminas o lajas.
2. Se pica la cebolla en trocitos muy pequeños

Se necesitará sartén, de unos 20 cm de diámetro para la tortilla. Es recomendable que sea antiadherente.

Elaboración

1. Se echa bastante aceite de oliva en la sartén (Se usará para poder freír las patatas: Esto es lo que más tiempo llevará, unos 20-30 minutos) Fuego 8/10.
2. Cuando el fuego esté caliente, se echa sal a las patatas (nunca antes. Tiene que ser justo antes de echarlas a la sartén) se mezcla bien, y se echan las patatas en la sartén a freír.
3. Se debe de mover las patatas de vez en cuando ya que si no se freirían las que están debajo y se desea conseguir que todas estén más o menos igual de fritas.
4. Cuando estén fritas, se sacan y se reserva.
5. Seguidamente, en el mismo aceite, se echa la cebolla.
6. Mientras se fríe la cebolla: se baten los huevos en un bol en el que posteriormente añadiremos las patatas y la cebolla.

7. Cuando la cebolla esté algo más que pochada, se saca y se mezcla con la patata y se remueve todo el conjunto.
8. En este momento, se echa la sal y la leche a los huevos batidos y se mezcla bien.
9. Se echan en los huevos, las patatas fritas y la cebolla, removiéndolo y mezclándolo bien.
10. Corregir la sazón si fuera necesario.
11. Se debe de dejar reposar el conjunto 5 minutos, mientras tanto.
12. Se pone la sartén elegida al fuego 7/10 y se añade muy poco aceite.
13. Cuando el aceite esté un poco caliente, pero poco, se vierte el contenido del bol y se reparte por toda la sartén de manera uniforme.
14. Cuando hayan transcurrido unos minutos y se vea que el borde ya está cuajado (hecho tortilla) le daremos la vuelta con un plato (debe tener más ancho que la sartén): Se debe de colocar el plato cubriendo la sartén y con movimiento rápido y preciso se le da la vuelta para que la tortilla quede sobre el plato y la parte cocinada hacia arriba.
15. Se vierte la tortilla en la sartén por el lado que no está hecha y se deja más o menos el mismo tiempo.
16. Cuando esté hecha se pone la tortilla en el plato en el que se servirá y se deja reposar unos 10 minutos.

Nota:

La tortilla de patata, tiene múltiples variantes:

- Hay quien le incorpora guisantes, chorizo, pimiento verde y/o rojo y hace una tortilla paisana.
- Hay quien le incorpora, pescado, almejas y/o atún. Esto viene mas de la parte del norte.

Cualquier combinación seguro que os queda muy rica, pero la original ya sabéis, solo patata con o sin cebolla.

Y a servir y a disfrutar