

# 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 batén 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**