

# TORTILLA DE PATATAS



Ingredientes  
8 huevos  
1kg patatas  
1 cebolla  
3 tazas de aceite de oliva  
Sal  
Sarten grande  
Plato grande redondo



## 【Preparación】

Primero se pelan las patatas y se cortan en trozos pequeños para freir. Colocamos el aceite a calentar en la sartén y cuando esté bien caliente añadimos las patatas y las freimos durante unos 40 minutos aproximadamente. Cortamos la cebolla y la añadimos también a la sartén. Mientras se frie todo en un bol rompemos los huevos y los batimos con sal. Cuando ya estén listas las patatas las retiramos de la sartén y las añadimos al bol de los huevos batidos, mezclando todo muy bien.

Retiramos el aceite sobrante de la sartén y dejamos solo lo justo para freir la tortilla y lo caletamos bien a fuego fuerte. Cuando este bien caliente añadimos la mezcla de patatas y huevo y la freimos bien por ambos lados ayudándonos del plato para dar la vuelta. Y listo para comer !