



Tortilla Española

Ingredientes:

Medio kilo de patatas

6 huevos

2 cebollas

Aceite de oliva

Sal

Perejil

Pimiento



Modo de preparación:

- 1** Pelar las patatas y cortarlas en lonchas finas
- 2** Pelar las cebollas y picarlas muy finas.
- 3** Rehogar las patatas y las cebollas en aceite de oliva.
- 4** Batir los huevos y mezclar con las patatas y la cebolla.
- 5** Echar en un sartén y freír a fuego lento.
- 6** Darle la vuelta a la tortilla cuando obtenga un poco de color (cerca de 4 minutos). Usar un plato para facilitar la vuelta.
- 7** Añadir un poco más de aceite de oliva antes de ponerla otra vez en el sartén.
- 8** Decorar con perejil y pimiento. ¡Que aproveches!