

# Tortilla Española



<http://www.ballou.cx/CaminoDeSantiago2003/septimo.htm>

## País

España

## Descripción

En todas partes de España se sirve tortilla española como una tapa. Típicamente se sirve frío y a veces caliente. Normalmente se sirve con pan.

## Ingredientes

(para 4 personas)

- 5 huevos
- 6 patatas medianas
- 1 cebolla grande
- aceite
- sal

## La receta

- Paso 1.** Pela las patatas y córtalas en rodajas finas
- Paso 2.** Pica la cebolla
- Paso 3.** Frita las patatas y cebolla con aceite (10 min. aprox.)
- Paso 4.** Quita las patatas y la cebolla del aceite
- Paso 5.** Bate los huevos
- Paso 6.** Mezcla los huevos con las patatas, añade sal
- Paso 7.** Calienta un poco de aceite en una sartén mediana
- Paso 8.** Pon toda la mezcla en la sartén por cinco minutos
- Paso 9.** Dé la vuelta con un plato grande o con otra sartén
- Paso 10.** Cocínala por cinco minutos más
- Paso 11.** Sirve