



# Tortilla de patata

## Ingredientes

- 1 Kg patatas
- 1 cebolla grande
- 5 huevos
- sal
- aceite para freír

## Preparación

Pelar las patatas y partirlas en cuadraditos pequeños (como de 1 cm), partir la cebolla también muy menuda, mezclar con la patata y salar .

Poner la sartén con el aceite a calentar y cuando empiece a humear echar las patatas con la cebolla .

Freír hasta que las patatas tengan un poco de color .

En un bol batir los huevos con un poco de sal, añadir las patatas fritas y mezclar bien .

Poner una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite, añadir la tortilla para cuajarla, mover la sartén para que la tortilla no se pegue, cuando esté cuajada por un lado dar la vuelta con ayuda de un plato .

Dejar que se haga bien por el otro lado y servir .

.