

Tortilla de patatas

La tortilla es uno de los platos más típicos de España.

Ingredientes

- ✓ 4 patatas
- ✓ 1/2 cebollas
- ✓ 3 huevos
- ✓ Aceite
- ✓ Sal
- ✓ Otros ingredientes al gusto: pimiento, jamón, queso, champiñones, tomate, ...



Modo de preparación

- Pela las patatas, lávalas y córtalas en láminas finas.
- En una sartén, a fuego fuerte, pon tres dedos de aceite y una vez esté caliente echa las patatas hasta que se doren.
- Mientras pica media cebolla en trocitos muy pequeños y cuando añade la cebolla a las patatas. (Si deseas otros ingredientes en la mezcla de la tortilla añádelos a esta mezcla.)
- Bate los huevos en un recipiente aparte.
- Una vez la mezcla esté muy bien cocinada (unos 25 minutos) echa la mezcla al recipiente con los huevos batidos (intentando coger el mínimo aceite posible) y echa sal al gusto.
- Revuelve la mezcla bien, que el huevo pringue toda la pasta.
- Volvemos a la sartén, ahora con fuego medio, dejando sólo una capa de aceite.
- Espera a que todo se cocine por un lado.
- Con un plato dale la vuelta a la tortilla.
- Una vez esté bien hecha por las dos partes ya está lista.

¡Qué aproveche!



Tortilla

Die Tortilla ist eines der typischsten spanischen Gerichte.



Zutaten

- ✓ 4 Kartoffeln
- ✓ 1/2 Zwiebel
- ✓ 3 Eier
- ✓ Öl
- ✓ Salz
- ✓ Je nach Geschmack andere Zutaten: Paprika, Schinken, Käse, Champignons, Tomate

Zubereitung

- Schäle die Kartoffeln, wasch sie und schneide sie in dünne Scheiben.
- Gib bei starker Hitze 3 Löffel Öl in eine Pfanne. Wenn es heiß ist, gib die Kartoffeln dazu und brate sie bis sie braun werden.
- Währenddessen schneide eine halbe Zwiebel in sehr kleine Stücke und gib sie zu den Kartoffeln. (Wenn du andere Zutaten in der Tortilla möchtest, gib sie mit dazu)
- Schlag die Eier in ein extra Gefäß.
- Wenn die Mischung gut gegart ist (ungefähr 25 Minuten), gib die Mischung in das Gefäß mit den Eiern (mit so wenig Öl wie möglich) und füge Salz nach Geschmack hinzu.
- Vermisch alles gut, sodass das Ei alles zusammenhält.
- Jetzt bei mittlerer Hitze, geben wir diesmal nur etwas Öl in die Pfanne.
- Warte bis alles von einer Seite gegart ist.
- Dreh mit Hilfe von einem Teller die Tortilla einmal um.
- Wenn sie von beiden Seiten gut durchgebraten ist, ist die Tortilla fertig

Guten Appetit!



Quelle: <https://laemadrid.com/receta-de-la-tortilla-de-patas/?lang=es>

© A.Peter / R.Bergmann

