



RECETA CLASE 3

Tortilla de papas (6 personas)

Ingredientes:

8 huevos.

600 gr. Papas.

Aceite.

Sal.

Cebolla, chorizo, queso, pimiento....opcional.

Elaboración:

Una vez peladas las papas se cortan en ruedas muy finas y se sazonan con sal. Se fríen a fuego lento, unos 120°C en aceite abundante, removiéndolas de vez en cuando para que no se peguen. Una vez fritas, se retiran de la sartén escurriéndolas bien.

Los huevos se baten, se sazonan con sal y se mezclan con la papa frita.

Se pone un poco de aceite en una sartén anti adherente y, cuando esté caliente, se echa la mezcla. Cuando se despega del fondo y está cuajada, se le da la vuelta con una tapadera lisa o un plato; se coloca de nuevo en la sartén y se deja que acabe de cuajar.

Si se quiere se puede hacer con cebolla, cortándola en tiras finas y friéndola junto con las papas, le da más jugosidad. También se puede añadir trocitos de chorizo, pimiento preparándolo del mismo modo que la cebolla, calabacín, ...