

Receta de tortilla española de patatas tradicional



Receta de tortilla española tradicional

La receta de tortilla de patatas española sin duda es muy popular en todo el mundo y sobre ella existen múltiples variaciones dependiendo de donde se elabore.

¿Cómo hacer tortilla española de patatas?

Para preparar un tortilla tradicional se necesitan huevos, patatas y cebollas, los cuales se van integrando finalmente en su adecuado punto de cocción con un resultado espectacular.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Española

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B3, B6, C, D

Minerales: Calcio, Potasio, Hierro

Preparación: 20 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 2 personas

Receta de tortilla española de patatas

Ingredientes

- 200 ml de aceite
- 4 huevos
- 4 papas medianas
- 1 cebolla
- Sal

Preparación

- 1. Pelar, lavar y cortar las papas en cuartos, a lo largo, rebanarlas en rodajas finas de unos 3 a 4 mm de ancho, enjuagar en agua fría, estilar en papel absorbente y reservar.
- 2. En una sartén grande añadir el aceite, calentar a fuego alto y cuando esté tibio añadir todas las papas y cocinar por unos 5 minutos, esta técnica se conoce como pochar las papas.
- 3. Pelar y cortar la cebolla en juliana y añadir a la sartén con las papas, revolver suavemente para integrar,

agregar $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y bajar el fuego al mínimo, tapar la sartén manteniendo una apertura por el costado y cocinar por 15 a 20 minutos, revolviendo de vez en cuando para evitar que la mezcla se pegue hasta que las papas estén tiernas, verter sobre un colador, escurrir y reservar el aceite.

- 4. En un bol mediano añadir los huevos, una pizca de sal y batir con una varilla de cocina por un par de minutos, incorporar las papas y las cebollas cocidas y revolver bien para integrar, en una sartén mediana añadir 2 cucharadas de aceite de la cocción previa y calentar a fuego alto, agregar la mezcla de papas y huevos y distribuir sobre la superficie girando la sartén por unos 30 segundos para cuajar los huevos.
- 5. Bajar el fuego y corregir los bordes con una espátula, cocinar la tortilla por 5 minutos dependiendo del punto de cocción deseado, colocar un plato bajo sobre la sartén, girar sobre el aire para contener la tortilla en el plato y regresar a la sartén, corregir los bordes y cocinar por 3 a 4 minutos más.
- 6. Colocar nuevamente un plato bajo sobre la sartén, girar nuevamente la tortilla y reposar 1 minuto.
- 7. Servir la tortilla española de patatas inmediatamente, caliente, sola o acompañada de lo que desees.

¿Sabías qué?

La patata es un tubérculo originario de América del Sur y presentado a los españoles de mano de los Incas, quienes la llamaban «papa» en quechua (tubérculo blanco) y luego fue la similitud de este nombre con el de las ya conocidas batatas (camotes) lo que favoreció que en el siglo XVII en España acabara llamándose «patata». □

Sartén doble para tortilla

Rebajas



[Premiere Sartén Doble para Tortilla - 20 cm de Aluminio Fundido Antiadherente](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Patatas a lo pobre](#)

[Ensaladilla rusa](#)