

¿Cómo hacer una tortilla de patata?



Recetas #Soyvisual

#Soyvisual

Soyvisual.org es un proyecto de Fundación Orange. Licencia: CC (BY-NC-SA).
Material creado por Yuliya Markishova (tropicalestudio.com)

Fundación  orange™

INGREDIENTES TORTILLA DE PATATA



PATATAS



CEBOLLA



HUEVOS



ACEITE DE OLIVA



SAL

UTENSILIOS



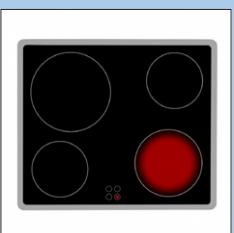
PELADOR



BOL



CUCHILLO



VITROCERÁMICA



SARTÉN



TABLA
DE COCINA



BATIDOR
METÁLICO



RASERA



CUCHARA
DE MADERA

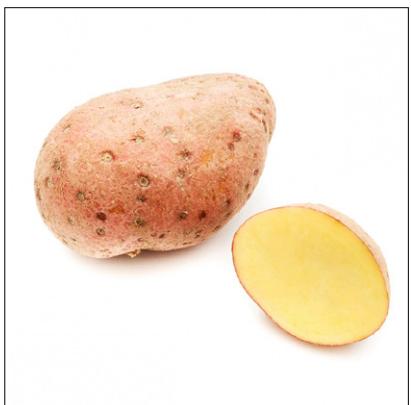


PLATO

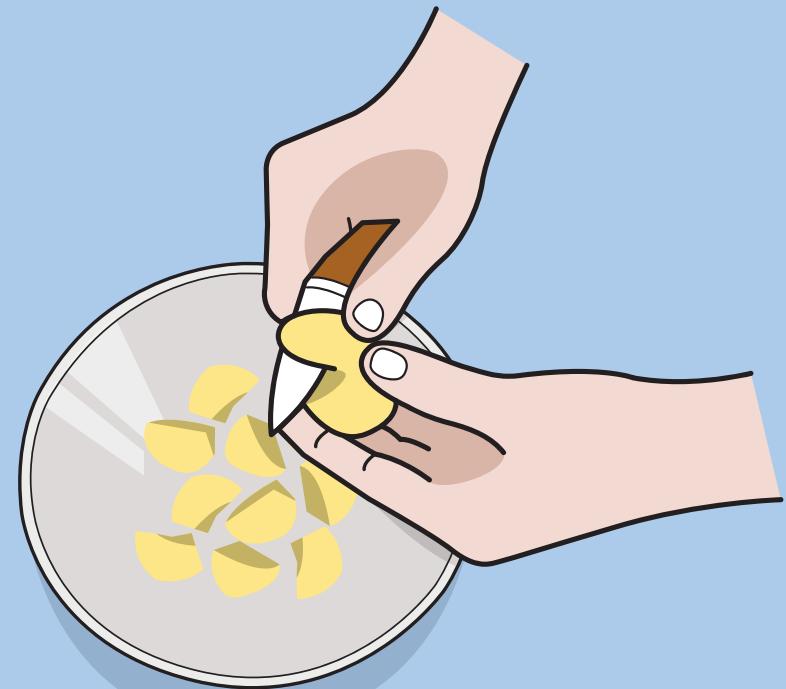
1



PELAMOS 3 PATATAS DE 600 gr.



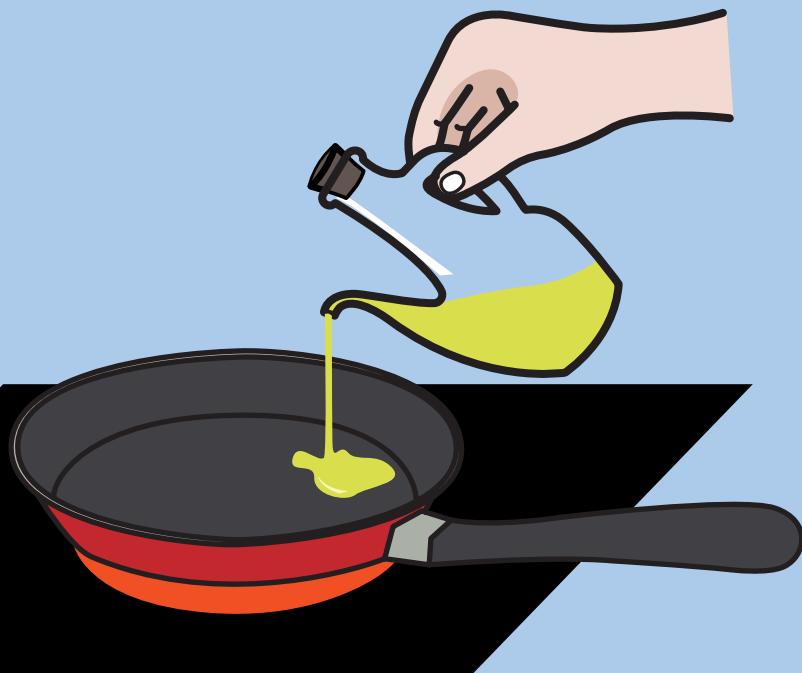
2



CORTAMOS EN PEQUEÑOS TROZOS



3



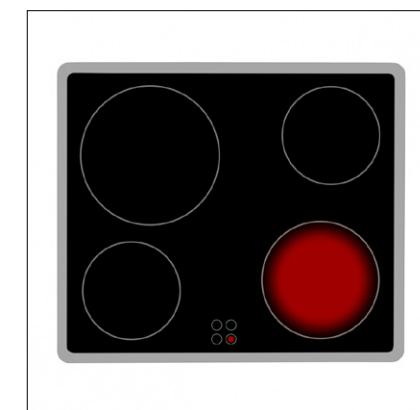
4



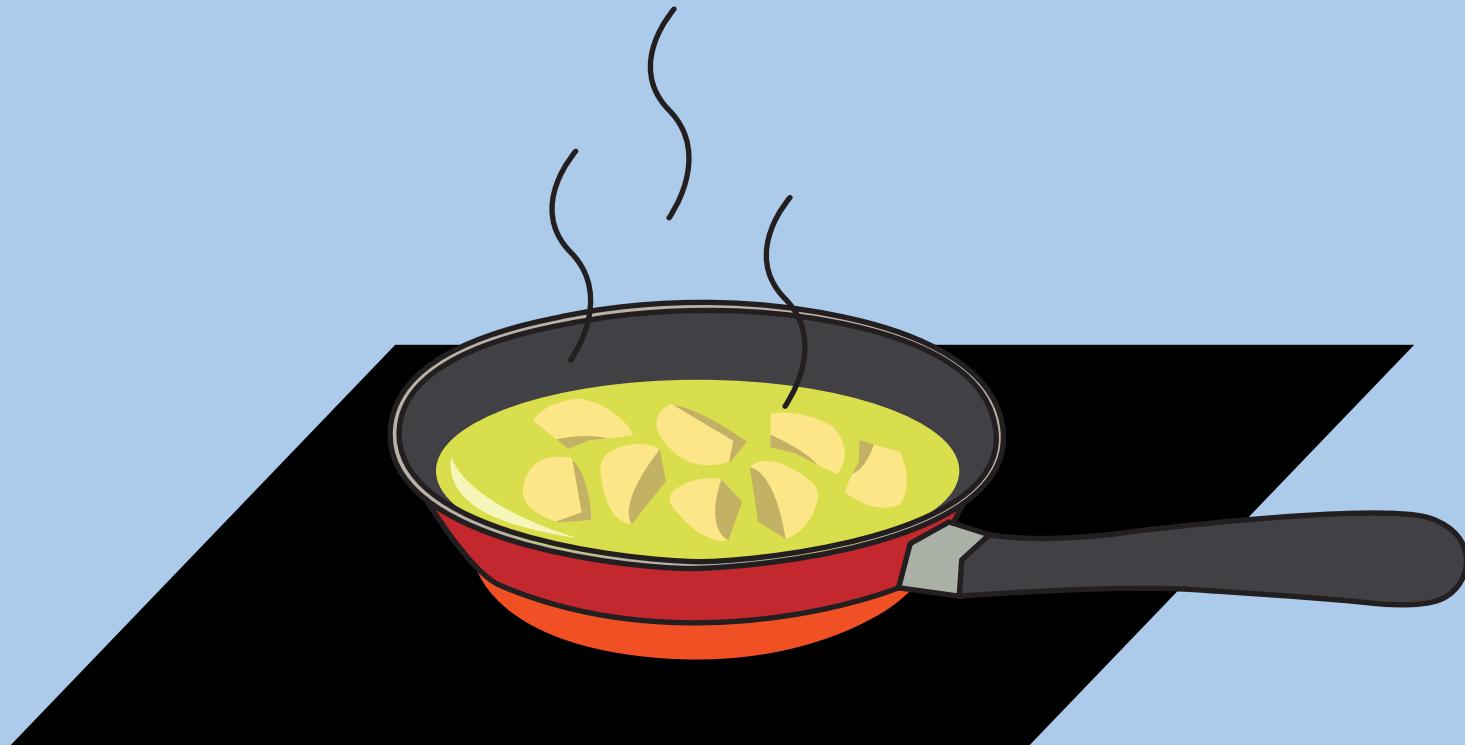
PONEMOS UNA SARTÉN AL FUEGO Y ECHAMOS BASTANTE ACEITE



CON EL ACEITE MUY CALIENTE, ECHAMOS LAS PATATAS A LA SARTÉN

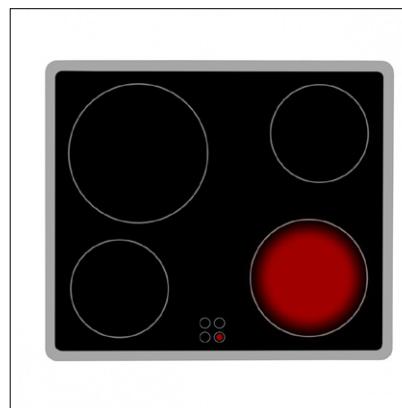


5



20 min.

DEJAMOS QUE SE FRÍAN DURANTE APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS A FUEGO BAJO



6



CORTAMOS UNA CEBOLLA EN JULIANA



7



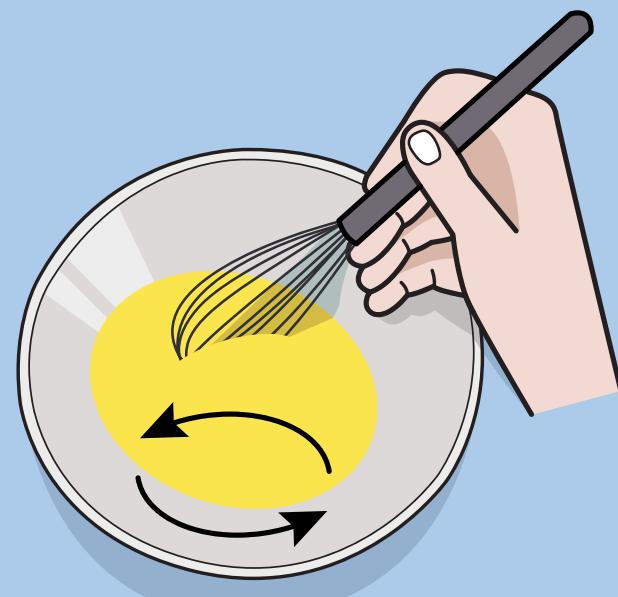
ECHAMOS LA CEBOLLA AL ACEITE JUNTO A LA PATATA



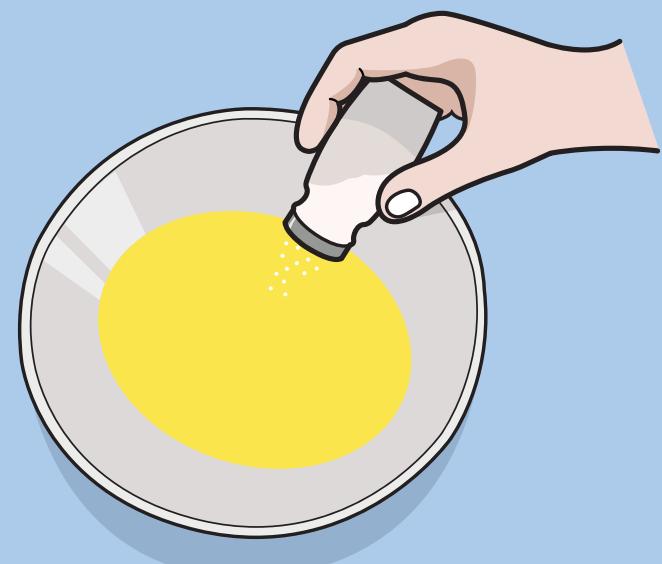
8



9



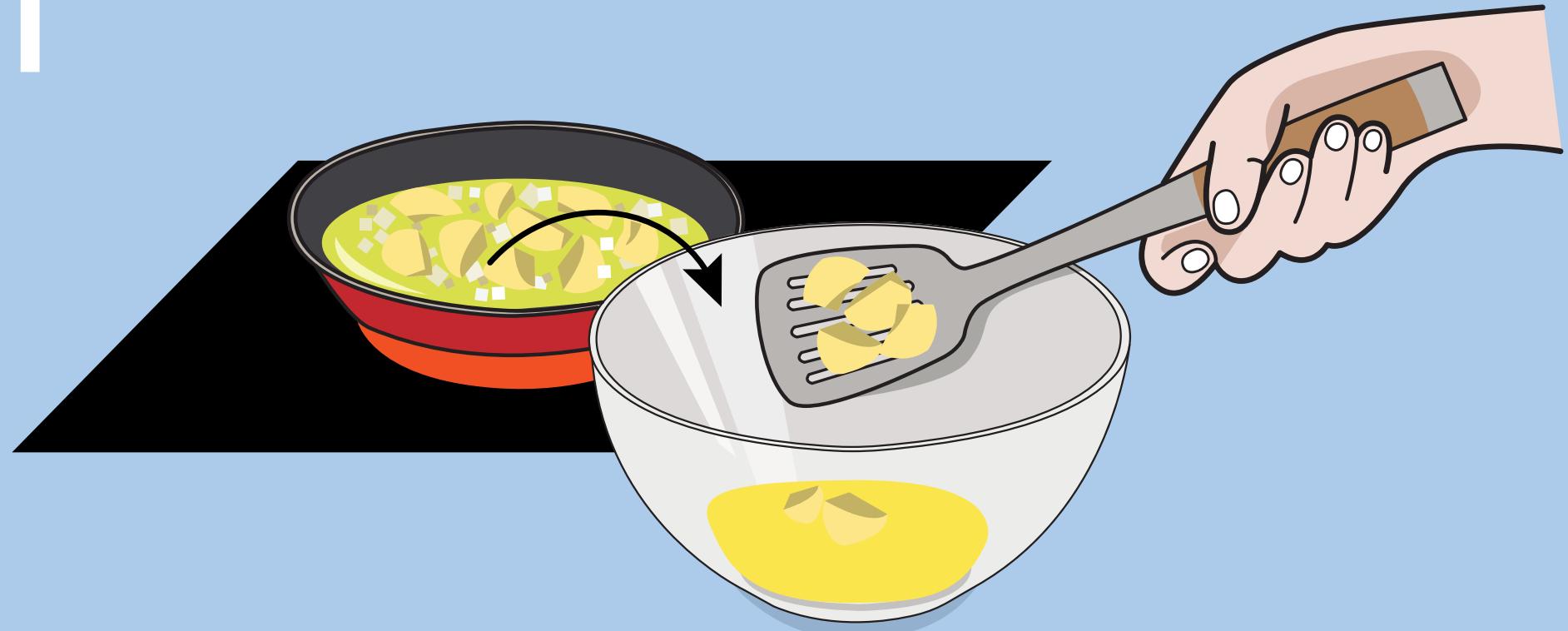
10



BATIMOS 6 HUEVOS EN UN BOL, AÑADIMOS SAL AL GUSTO



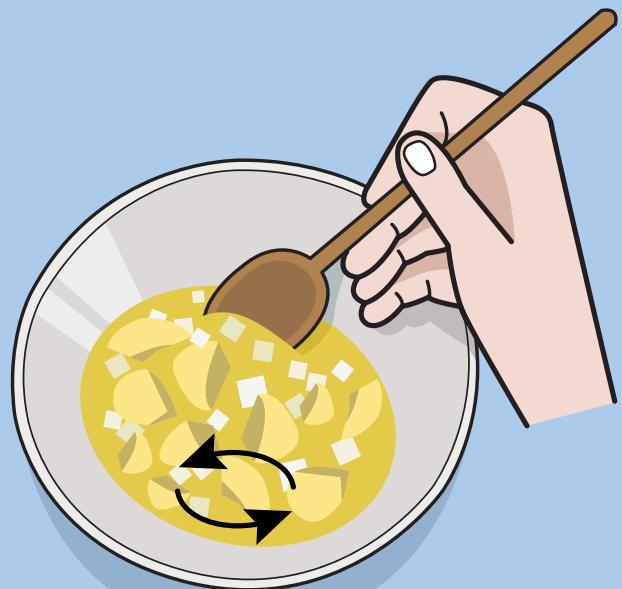
11



UNA VEZ FRITAS LAS PATAS Y LA CEBOLLA, SE ESCURREN BIEN CON UNA RASERA Y SE ECHAN AL BOL EN EL QUE ESTÁN LOS HUEVOS BATIDOS



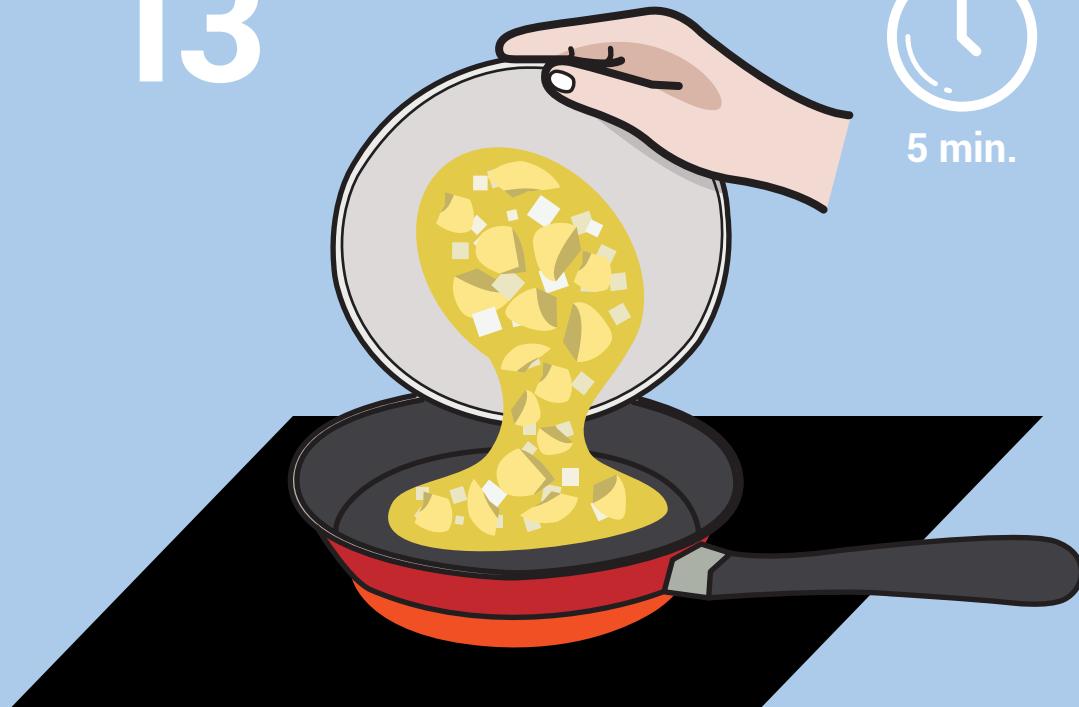
12



MEZCLAR TODO MUY BIEN



13



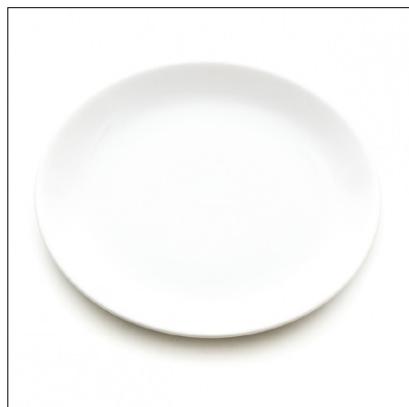
ECHAR LA MEZCLA A LA SARTÉN Y DEJAR CUAJAR



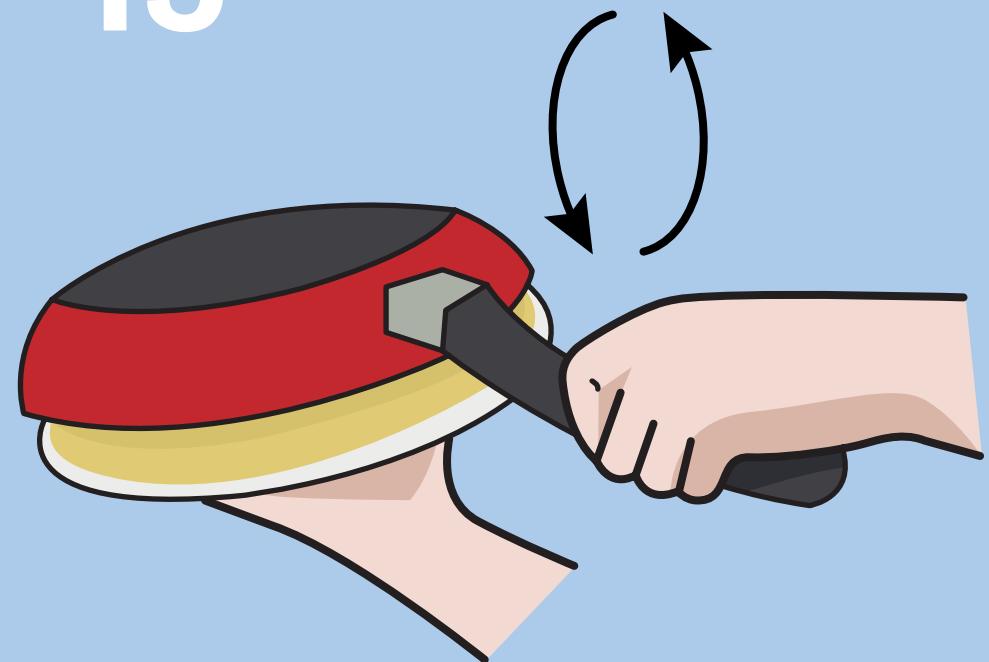
14



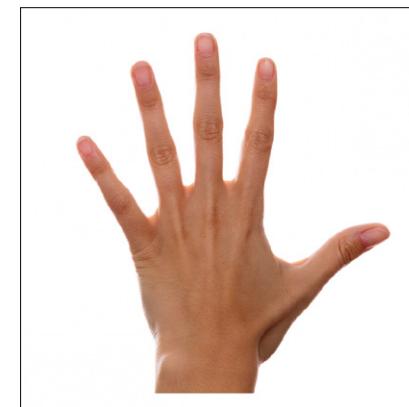
TAPAMOS CON UN PLATO



15



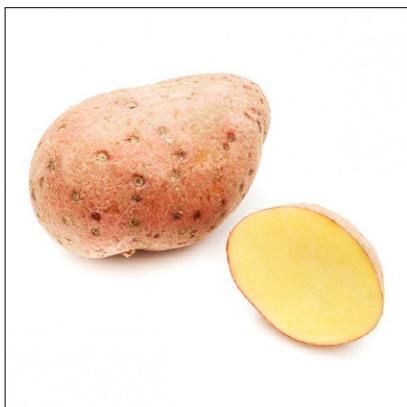
LE DAMOS LA VUELTA Y LA COCINAMOS POR EL OTRO LADO

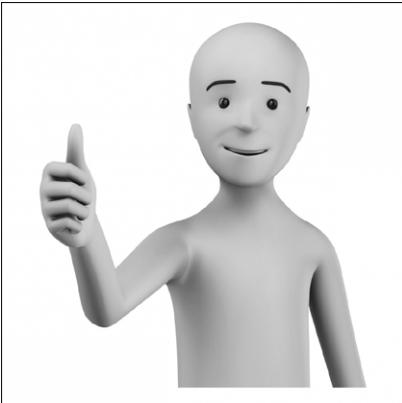


16



TORTILLA DE PATATA HECHA CON 4 INGREDIENTES





¡Buen provecho!

