

¿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



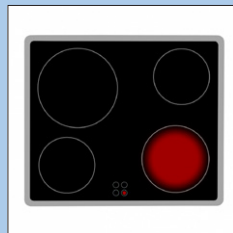
PELADOR



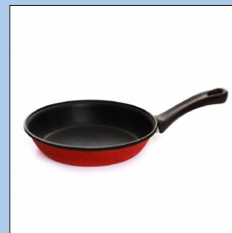
BOL



CUCHILLO



VITROCERÁMICA



SARTÉN



TABLA
DE COCINA



BATIDOR
METÁLICO



RASERA

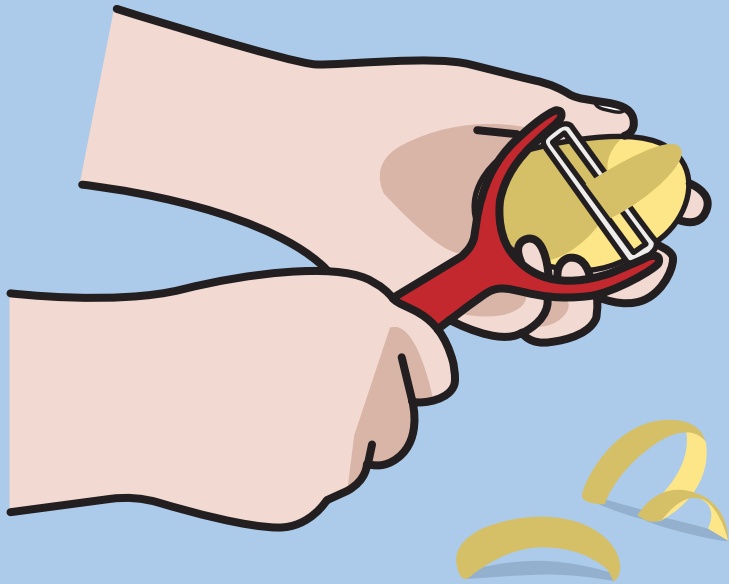


CUCHARA
DE MADERA



PLATO

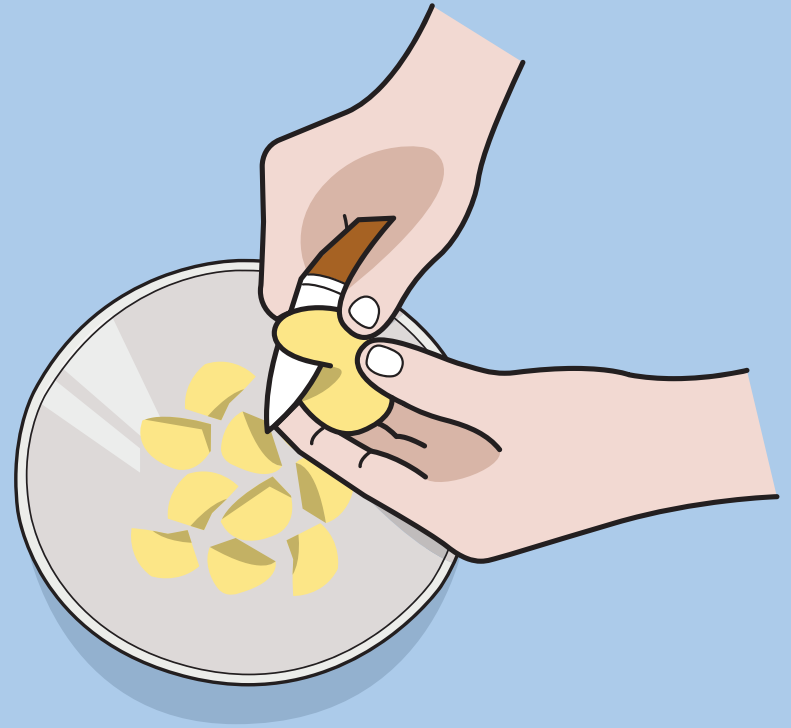
1



PELAMOS 3 PATATAS DE 600 gr.



2



CORTAMOS EN PEQUEÑOS TROZOS



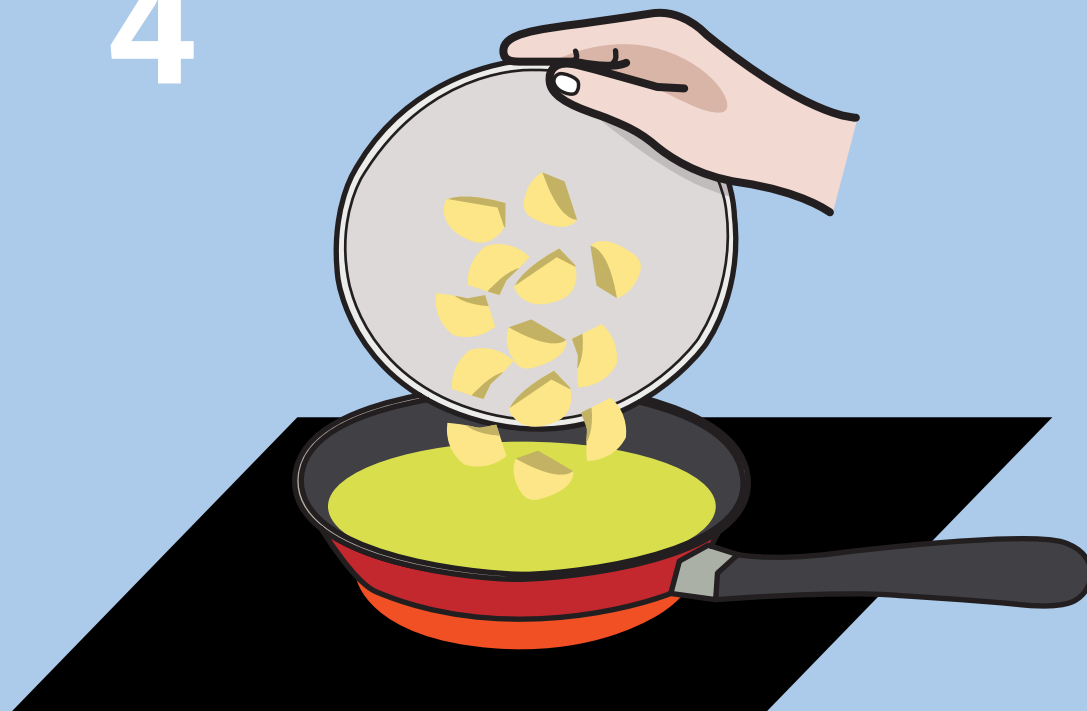
3



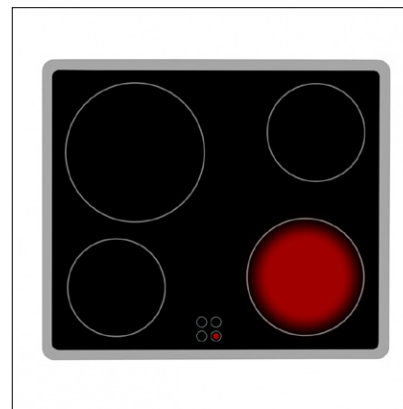
PONEMOS UNA SARTÉN AL FUEGO Y ECHAMOS BASTANTE ACEITE



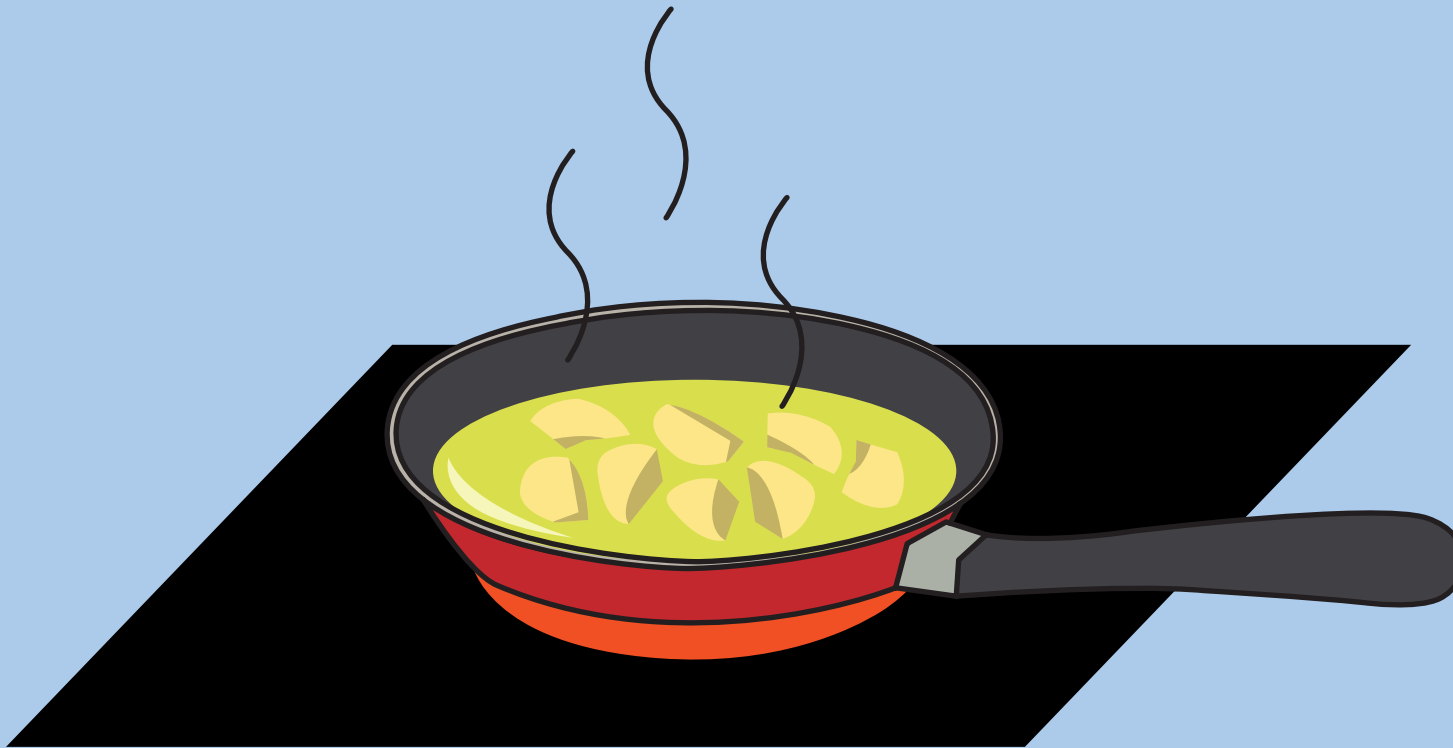
4



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

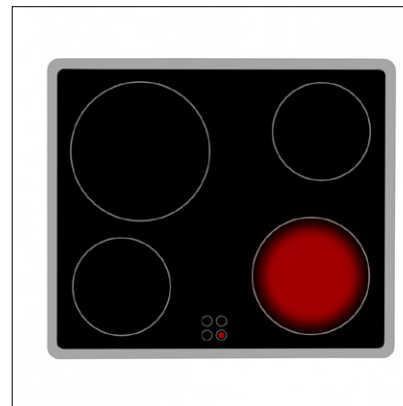


5

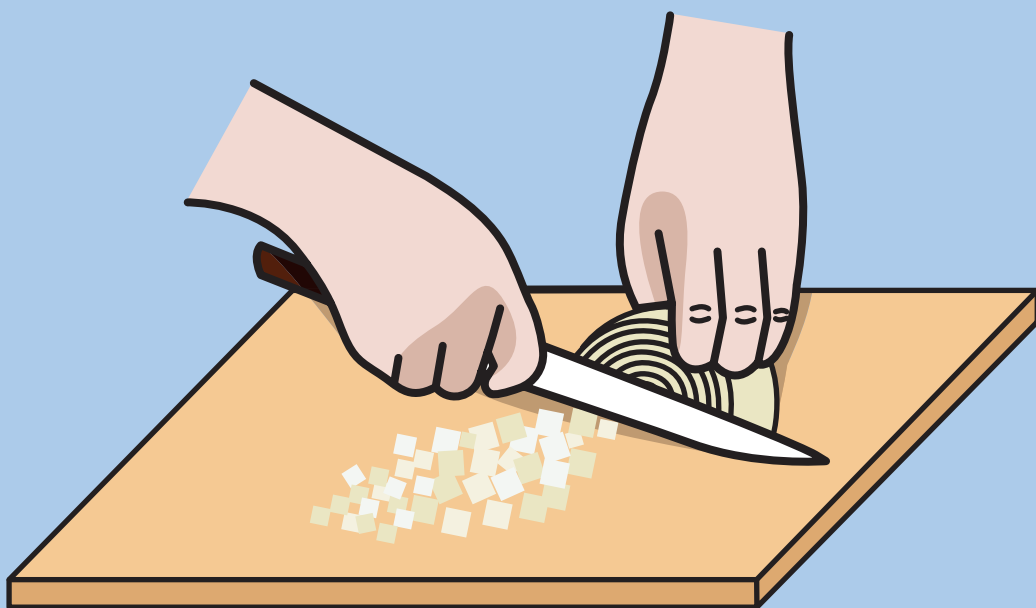


20 min.

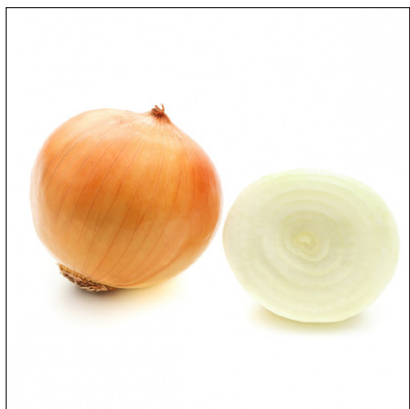
DEJAMOS QUE SE FRÍAN DURANTE APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS A FUEGO BAJO



6



CORTAMOS UNA CEBOLLA EN JULIANA



7

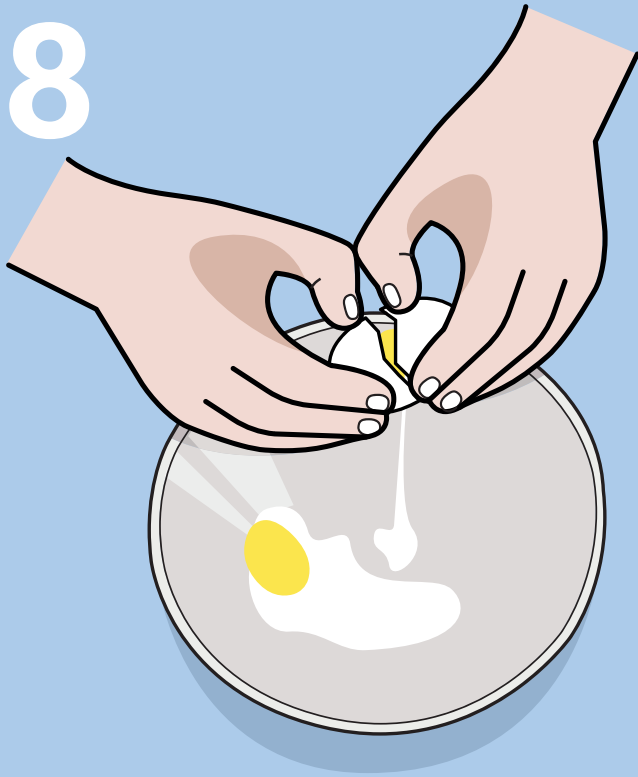


5 min.

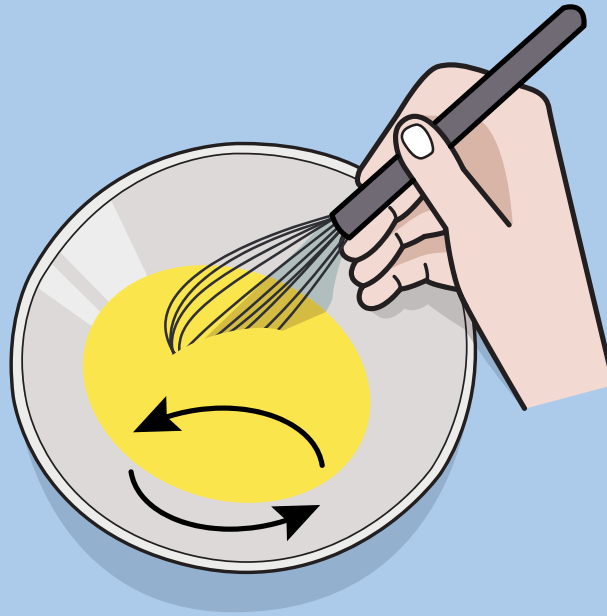
ECHAMOS LA CEBOLLA AL ACEITE JUNTO A LA PATATA



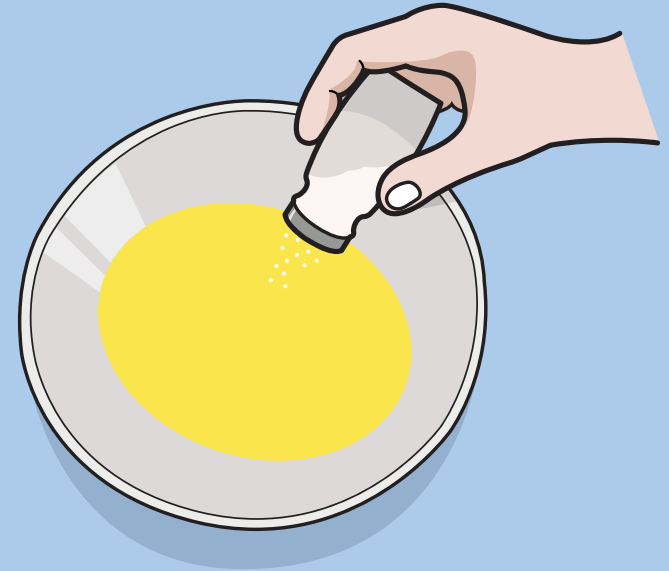
8



9



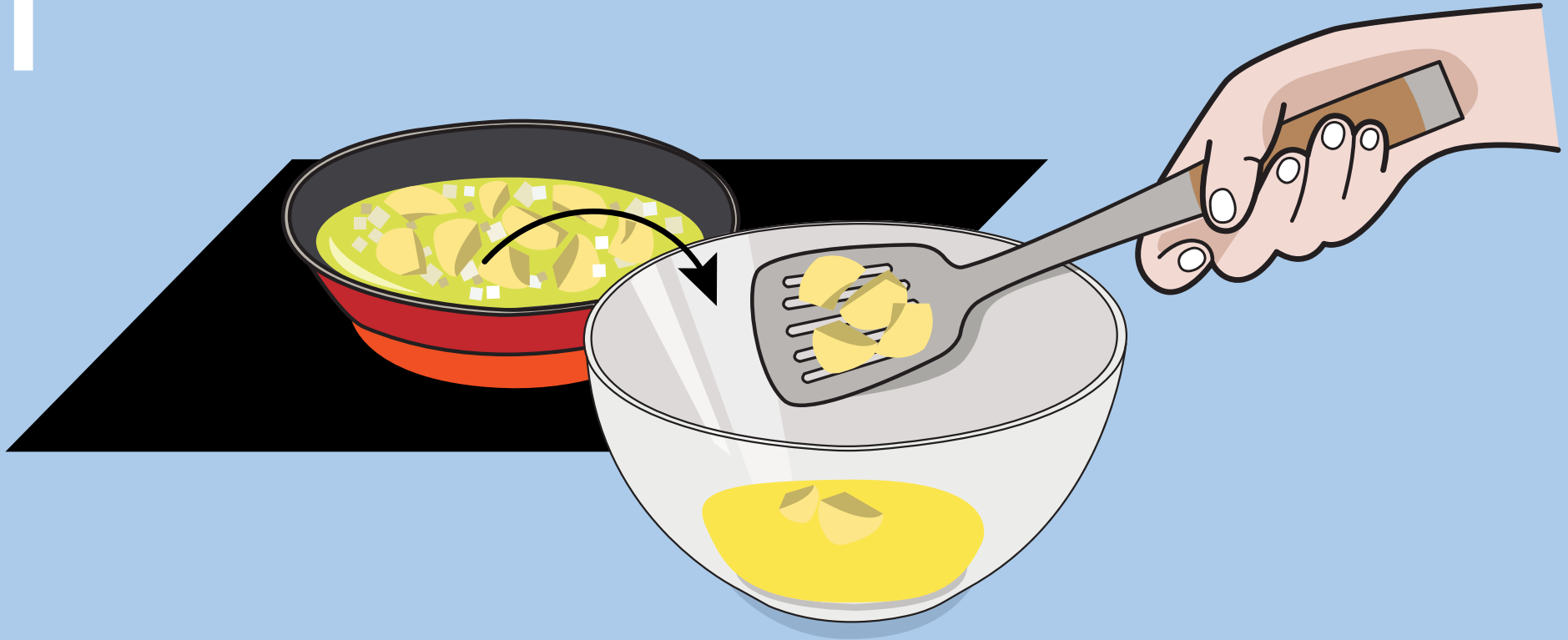
10



BATIMOS 6 HUEVOS EN UN BOL, AÑADIMOS SAL AL GUSTO



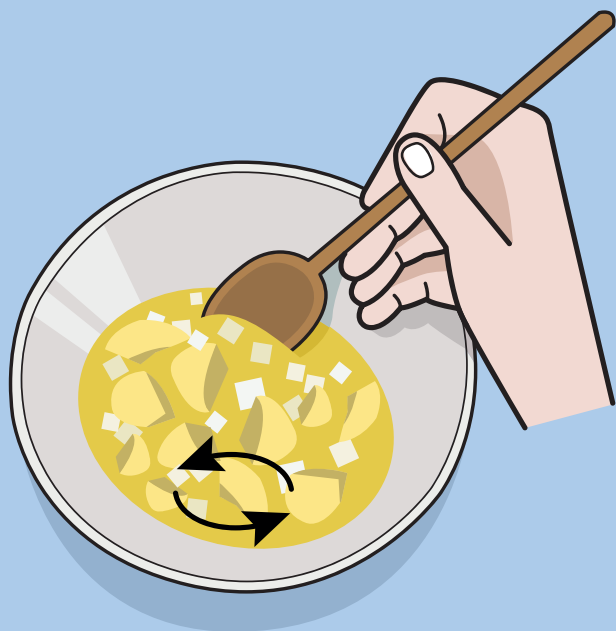
11



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



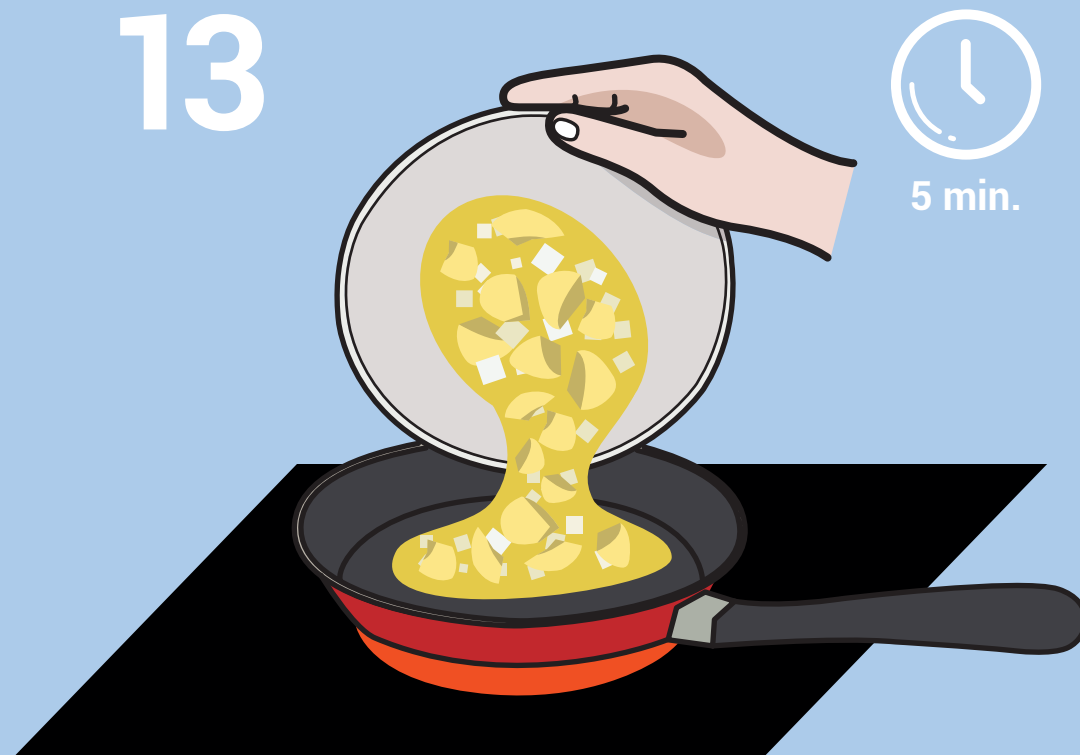
12



MEZCLAR TODO MUY BIEN



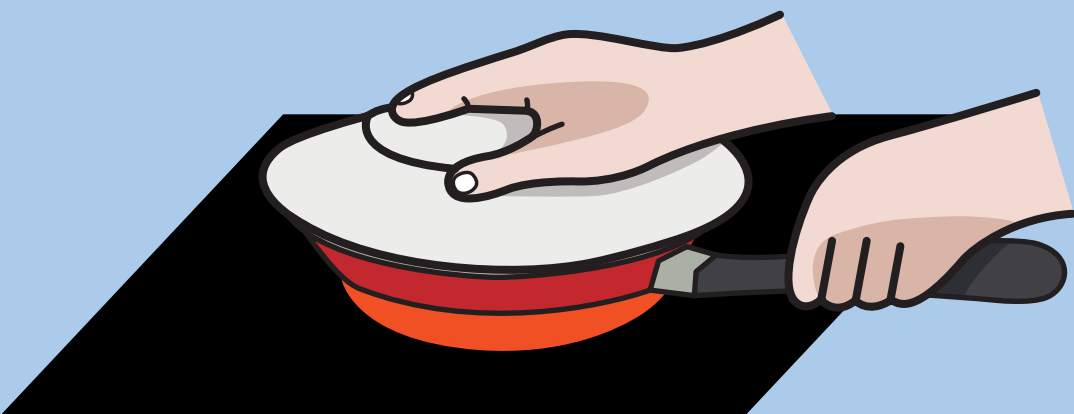
13



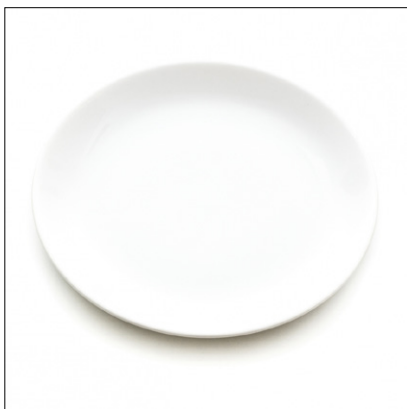
ECHAR LA MEZCLA A LA SARTÉN Y DEJAR CUAJAR



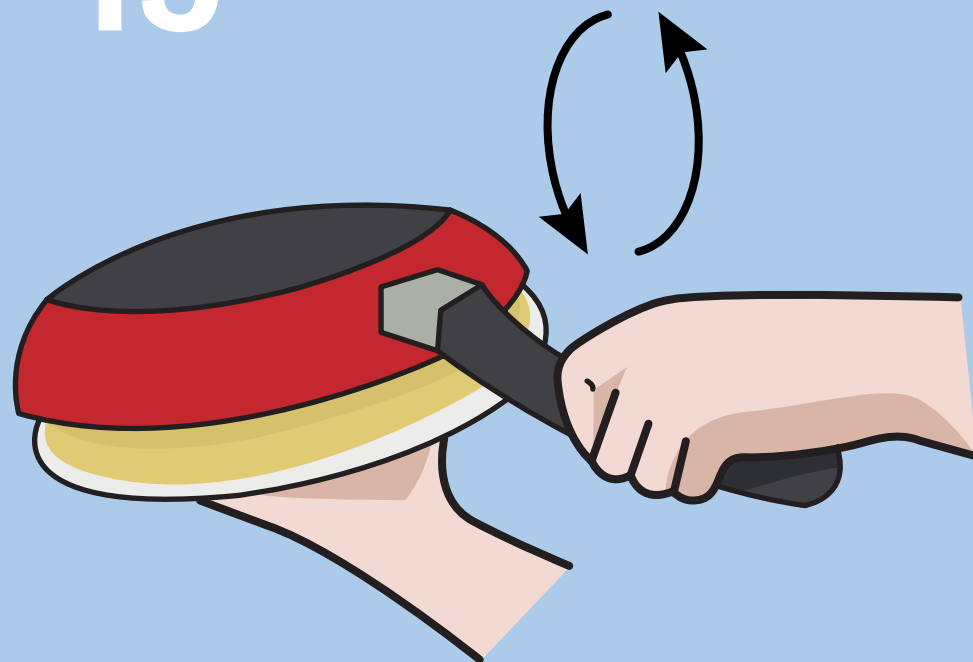
14



TAPAMOS CON UN PLATO



15



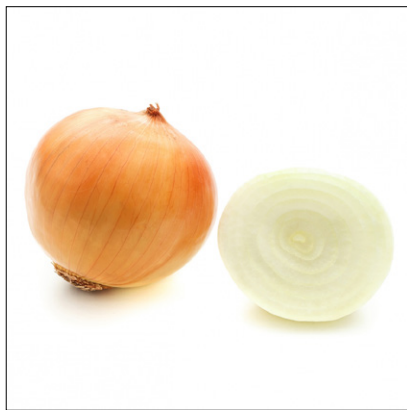
LE DAMOS LA VUELTA Y LA COCINAMOS POR EL OTRO LADO

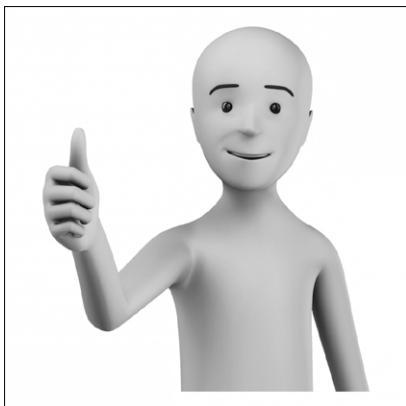


16

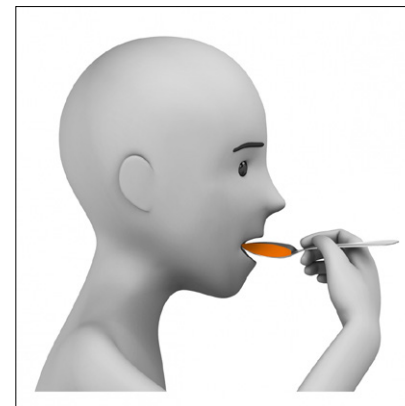


TORTILLA DE PATATA HECHA CON 4 INGREDIENTES





¡Buen provecho!



#Soyvisual

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

Fundación 