

Tortilla de Patatas Española ¡Trucos y Consejos!

Dedicación: 5. minutos · Cocción: 10 - 15. minutos · Cantidad: 4. personas o más

Ingredientes

- 6 huevos medianos M o 5 grandes L a temperatura ambiente
- 3-4 patatas medianas
- Una pizca de sal
- Aceite de girasol o de oliva 0,4º
- Media Cebolla (puede ser con o sin cebolla, según el gusto)
- Una sartén de 24 ó 26 cm
- Un plato del mismo tamaño que la sartén 24 ó 26 cm.

Según la zona del país le añade: Pimiento rojo (según gusto)



Sobre esta receta

La auténtica Tortilla de patatas. Como aperitivo, tapa, pincho o plato está rica, rica. Aprende cómo hacerla. En este vídeo encontrarás todos los trucos que necesitamos para hacer una auténtica tortilla de patatas. Es una receta fácil y rápida que nos permitirá disfrutar de una deliciosa tortilla española.

Preparación

1. Ponemos una sartén del tamaño de un plato (24 cms) a fuego medio con unas 5 cucharadas de aceite de oliva o girasol, más tarde cuando se estén friendo las patatas echaremos más aceite si es necesario, deben cubrir lo justo.
2. Si hacemos la tortilla CON CEBOLLA: Cortamos la cebolla en trozos del mismo tamaño (y si vamos a poner pimiento también del mismo tamaño). Cuando el aceite esté caliente es el momento de echar la cebolla en la sartén. Dejamos estar durante unos 4 minutos removiendo de vez en cuando (Si vamos a tardar en cortar la cebolla y el pimiento apartamos la sartén del fuego, nos interesa que el aceite esté caliente no quemado, porque quemaría la cebolla si está a demasiada temperatura). Cuando la cebolla esté blanda echamos las patatas con cuidado de no quemarnos y seguimos el siguiente paso.
3. Si la tortilla es SIN CEBOLLA nos saltamos el paso 2: Cuando el aceite esté caliente echamos las patatas poco a poco para no quemarnos, cortadas todas del mismo tamaño y removemos. Ponemos la tapa de una olla del mismo tamaño y dejamos freír, removiendo de vez en cuando, hasta que estén las patatas (lo sabremos cuando al pinchar con el cubierto se hunde, como cuando las vamos a comer).
4. En un bol batimos los huevos hasta que haga espuma. Cuando las patatas pinchen fácil con un tenedor, escurrimos bien el aceite en una taza y las mezclamos en el bol con los huevos. Calentamos la sartén sin aceite a temperatura media y echamos la mezcla. Cuanto más caliente esté la sartén en este momento, más

Tortilla de Patatas Española ¡Trucos y Consejos!

aspecto tostado tendrá por fuera. Cuando notamos que la parte del fondo de la tortilla está cuajada, es el momento de darle la vuelta, para ello utilizaremos un plato redondo de la misma medida que la sartén. Existen tapas especiales para este fin. Cuanto más tiempo la tengamos al fuego, más seca nos saldrá.

5. Presentación en la mesa: Si la vamos a servir como tapa o pincho la cortamos con un cuchillo a lo largo formando cuadrados. De esta forma los comensales pueden pinchar en la fuente con un cubierto o palillo. Si lo que queremos es hacer bocadillos cortaremos rectángulos del tamaño del bocadillo. y si lo que queremos es servirla como ración atravesamos con un cuchillo a la mitad desde los dos centros de la tortilla, formando así 4 ó 6 triángulos para cada plato que acompañaremos junto a un trozo de pan.

Consejos

- Para que no resulte pesada, debemos escurrir bien el aceite después de freír las patatas, cebolla y pimiento.
- Si te gusta la tortilla jugosa no la tengas demasiado tiempo al fuego, prácticamente vuelta y vuelta.

¿Qué podemos añadir a nuestra tortilla?

La tortilla admite muchos ingredientes: Pimiento, Puerro, Chorizo, Jamón, Atún natural, Queso ...

Sin gluten

- Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.