

PLATO DE FONDO

TORTILLA DE PAPAS



Ingredientes:

- 5 papas grandes
- Cebolla (Opcional)
- Aceite Oliva
- Sal
- Pimienta
- 8 huevos grandes

Preparación

- Pelar y cortar en rodajas 5 papas grandes. Freír en abundante aceite caliente y cuando estén tiernas y sin que lleguen a estar doradas, retirar y reservar en un Bowl.
- Si quieras agregar cebolla, es bueno que esté hecha con paciencia para que esté suave y tierna.
- Poner en un sartén a fuego mínimo 2 cebollas en Juliana +1 generoso chorro de aceite de oliva + sal + pimienta al gusto.
- Dejar cocinar lentamente, al principio botará mucho líquido, pero es importante dejar al fuego mínimo y que se cocine en sus propios jugos hasta que se evaporen o se absorban completamente. Pueden ser 40 o 50 minutos. ¡Paciencia!
- Agregar la cebolla al bowl con las papas fritas.



- En un bowl. Aparte romper 8 huevos grandes y batirlos ligeramente, cuando estén un poco espumosos, agregar a la preparación, mezclar y dejar reposar 15 o 20 minutos para que quede todo bien embebido.
- Poner un buen sartén a fuego medio con aceite de oliva, y cuando esté caliente poner toda la mezcla. Mover constantemente el sartén para que no se pegue. Cocinar por seis a ocho minutos o hasta que esté levemente dorada.
- Con una espátula, emparejar y redondear todos los bordes.
- Dar vuelta con un movimiento rápido toda la tortilla sobre un plato o tapa de olla, si es necesario, agregar un poco más de aceite al sartén y devolver con cuidado la tortilla, arrastrándola hasta que vuelva a centrarse.
- Cocinar uno o dos minutos más solamente para sellar si es que quieres que quede “babosa”. Si la quieres más seca, puedes cocinarla por unos minutos más.
- Retirar del fuego y servir como aperitivo o plato principal o acompañamiento con unas galletas.

