

Tortilla de papa



Ingredientes:

6 papas grandes
1 cebolla mediana
Pizca de sal al gusto
Orégano o aliño al gusto
6 a 4 huevos
Aceite

Preparación:

Pelar las papas y cortarlas en cubitos pequeños así se fríen con facilidad.

En una tabla de picar cortar la cebolla en cubos pequeños y reservar.

En un sartén con abundante aceite a fuego alto freír las papas hasta que se doren o estén ya cocidas, dejar en un papel absorbente y reservar.

Quitar o guardar el aceite en algún frasco que irá a la nevera dejando solo un chorrito en el sartén y sofreír la cebolla a fuego bajo (aprox 5 min).

Las patatas reservadas se hechan en un bol junto con la cebolla sofrida hechar orégano o especia a elección y los 6 o 4 huevos dependiendo la contextura.

Hechar una pizca de sal y mover la mezcla y hechar en un sartén hasta que se dore debajo dar vuelta con una tapa la tortilla y dejar que se dore del otro lado montar en un plato y está listo para disfrutar!.