Tortilla de patatas y cebolla

Ingredientes:

Para 4 personas:
- 8 huevos
- 4 patatas medianas
- 1 cebolla grande
- aceite
- leche
- pimienta (si te gusta un toque picante)
- sal

Preparación:

Una tortilla de patatas es fácil de hacer y siempre sale diferente y a esto se le llama arte.

Empezamos pelando las patatas y las cortamos en dados o rodajas (al gusto) pero que los trozos sean pequeños. Así cuajará bién con el huevo y la tortilla será compacta.

Elegir bién la sarten es importante para decidir la altura de la tortilla para mí lo ideal son 2 dedos de altura.

Ponemos las patatas a freir con un poco de aceite y mientras tanto pelamos y cortamos la cebolla en tiras finas. Acto seguido las añadimos a las patatas, añadimos un poco de sal y pimienta (a mí me gusta el picante) y lo freimos todo a fuego medio-bajo hasta que quede en su punto.

Mientras freimos las patatas y la cebolla batimos los huevos en un plato hondo junto con

Tortilla de patatas y cebolla

un poco de sal, pimienta (es que me gusta mucho el picante) y un chorritin de leche que le dará un toque meloso.

Yo suelo cocinar con poco aceite así que pongo directamente los huevos batidos sobre la misma sarten donde tengo las patatas y la cebolla y aquí empieza la magia.

Mi truco consiste en ir pinchando y removiendo todo el revuelto hasta que empieza a cuajar y pasa de ser una masa líquida a una masa llena de grumos sin apenas huevo líquido.

Entonces dejo de remover durante 3-5 minutos, otra vez dependerá de la altura de la tortilla que cuaje todo bién por dentro, y le doy la vuelta.

Sin florituras ni saltos mortales, un plato o tapa encima y darle la vuelta rápido y sin más, que sinó ya sabemos lo que pasa ...

Vuelvo a poner una gota de aceite en la sarten para la segunda cara de la tortilla porque sinó se puede quemar.

Una vez dada la vuelta dejamos otros 3-5 minutos, esta vez tenemos la ventaja de ver si estaba bién hecha la primera cara, así ajustamos mejor el tiempo para la segunda.

Y bueno, creo que poco a poco es ir ajustando los tiempos, tamaños y cantidades lo que nos irá hacercando a la perfección de la tortilla de patatas.

Espero que os guste!