Tortilla de papa



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Papas: 8 Unidades
Huevos: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos y cortamos las papas en rodajas finas.
- Después pelamos y cortamos la *cebolla* en juliana fina.
- Luego, colocamos en una sartén con abundante aceite caliente las papas
- Las dejamos que se pochen poco a poco.
- En una sartén con aceite caliente cocinamos la *cebolla* y la dejamos caramelizar.
- Cuando las papas estén tiernas, las retiramos y escurrimos el aceite sobrante
- A continuación, las dejamos enfriando en un bowl.
- Por otro lado, batimos los huevos con sal y pimienta y agregamos las papas y la *cebolla*
- Mezclamos.
- En una sartén antiadherente a fuego bajo, agregamos un chorrito de aceite de oliva y cuando esté caliente vertemos la mezcla y doramos ligeramente
- Con la ayuda de un plato, volteamos la tortilla y la retiramos cuando aún esté jugosa por dentro.
- Emplatamos y servimos caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papa-2