SAN SEBASTIAN
COOKING CLASSES

TORTILLA DE PATATAS

INGREDIENTES:

200 ml de aceite de oliva virgen extra

500 g de patatas peladas y cortadas en cubitos

300 g de cebollas cortadas en cubitos

8 huevos orgánicos

sal

Calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega el aceite de oliva y las papas y cocina hasta que estén muy tiernas.

Escurrir, reservar el aceite y reservar.

En otra sartén, calienta el aceite reservado y saltea las cebollas.

a fuego medio-alto, cocinando hasta caramelizar.

Pochar las cebollas y mezclarlas con las patatas, colar el aceite y reservar. En un bol grande, batir los huevos, añadir las patatas y la sal.

Calienta una buena sartén antiadherente a fuego alto. Agrega la mezcla de huevo y papa y baja el fuego inmediatamente. Cocina durante cuatro minutos.

Usa una espátula para asegurarte de que los lados no se peguen a la sartén. Luego, toma un plato grande y colócalo boca abajo sobre la sartén. Dale la vuelta con un movimiento rápido.

Deslice la tortilla nuevamente dentro de la sartén y cocine a fuego lento durante unos minutos más.

Devuelve la tortilla al plato y sirve con un poco de pan crujiente.