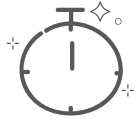


# TORTILLA DE PAPA



Tiempo de preparación: 15 min.



Cocinar en: sartén profundo.



Receta para: 4 personas.



Nivel de dificultad: bajo.



## Ingredientes:

4 papas medianas.

8 huevos.

1 cebolla.

Sal y pimienta al gusto.

Aceite de Oliva.

Variaciones: Chorizo, Panceta, Jamón.

## Preparación:

Comenzamos pelando y cortando las papas en rodajas de aprox. 5mm. Mientras las cortamos las colocamos en un envase con agua y sal para evitar que se oxiden y precalentamos un sartén con aceite.

Secamos las rodajas de papas con un papel absorbente, para evitar que salte al hacer contacto con el aceite.

Freímos las papas a término medio y reservamos. Cortamos la cebolla en brunoise (cuadritos) tamaño pequeño y colocamos en un recipiente.

Agregamos los huevos, la sal, la pimienta y mezclamos de manera envolvente, hasta que los ingredientes se haga una mezcla homogénea.

Si deseamos agregar otros ingredientes, este es el momento ideal. Colocamos la mezcla en un sartén, previamente precalentado con poco aceite.

Cocinamos a fuego lento y cuando esté cocida a un 75% procedemos a voltear la tortilla.