**Ordena los siguientes pasos para cocinar una buenísima tortilla de patata:**

Apagamos el fuego de la sartén y escurrimos el aceite para quedarnos solo con la patata y la cebolla.

Echamos las patatas en la sartén con el aceite no demasiado caliente.

Damos la vuelta a la tortilla de patatas con un plato plano y continuamos cuajando la otra parte de la tortilla.

Mientras se están friendo las patatas, cortamos la cebolla en juliana.

Incorporamos la cebolla cortada en juliana en la sartén junto a las patatas y dejamos que se poche hasta que esté dorado.

Pelamos las patatas y las cortamos en láminas.

Subimos la temperatura del fuego y cuajamos los huevos.

Batimos bien los huevos y los mezclamos con la patata y la cebolla.

Echamos un poco de aceite a la sartén e incorporamos los huevos batidos, la patata y la cebolla.

Continuamos el proceso de dar vueltas a la tortilla con un plato. Si la queremos poco hecha, apagamos antes el fuego, sino, la dejamos unos minutos más.

LIVEWORKSHEETS