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

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

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

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

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

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

6. Pelamos las patatas y las cortamos en láminas.

7. Subimos la temperatura del fuego y cuajamos los huevos.

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

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

10. 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