

# FIJATE BIEN

Lee con atención los pasos para hacer una tortilla de patatas y ordénalos de forma correcta poniendo el número que corresponda

## Ingredientes:

- 6 huevos
- 3 patatas
- ½ cebolla
- Un vaso de aceite de oliva
- Sal



## Elaboración:

Añadimos las patatas y la cebolla poco a poco a los huevos, echaremos sal y removemos.

Freímos a fuego lento.

Cuando las patatas y la cebolla estén listas las sacamos escurriendo el exceso de aceite.

Después le damos la vuelta para que se haga por los dos lados.

Después picamos la cebolla.

Calentamos una sartén con abundante aceite y añadimos las patatas y la cebolla picada.

En un sartén con un poco de aceite echaremos la mezcla del huevo, patatas y cebolla.

Comenzaremos lavando, pelando y cortando las patatas.

Dejaremos que se haga la parte de abajo.

Mientras batiremos los huevos en un bol.