TORTILLA DE PATATA

Para hacer una tortilla de patatas, no tardarás más de media **ora/hora.** Tras **hojear/ojear** varios libros de recetas, creo que he dado con la definitiva.

En primer lugar, **habría/abría** que tener unas cuantas patatas y huevos. Deja que al aceite **hierba/hierva** y fríe unos **ajitos/agitos** con la patata cortada en dados. Después las **hablando/ablando** un poco con un tenedor.

Depués, bate los huevos **hasta/asta** que queden bien revueltos. Yo los **ajito/agito** con energía. ¡**Hay/Ay**, se me olvidaba! Yo siempre **echo/hecho** una pizca de sal. **Hay/Ay** personas que echan un corrito de leche de **baca/vaca** para que quede más jugosa o **hiervas/hierbas** como perejil u oregano.

Cuando la patata **aya/halla/haya** quedado frita, mézclala con los huevos y pon todo a freir. No te olvides de **ojear/hojear** tu receta de vez en cuando. Una vez esté **hecha/echa** puedes rallar un poco de queso y espolvorearlo por encima. Por ultimo, hiena/**llena** unos vasos de agua y a comer!

El olor a tortilla de patatas me eriza el **vello/bello**. Me recuerca cuando nuestra **halla/haya/aya** (la chica que nos cuidaba), nos la cocinaba y le decíamos "**Ala/Hala**, me encanta!"