

TORTILLA de patatas

¡HOLA LECTORES! EN EL POST DE HOY OS VOY A CONTAR CÓMO PREPARÉ MI PLATO FAVORITO: LA TORTILLA DE PATATAS. TOMAD NOTA Y PREPARADLA EN CUANTO PODÁIS. ¡NO OS DEFRAUDARÁ!

PASOS:

1. ____ (lavar), ____ (pelar) y ____ (cortar) las patatas en pequeños trozos.
2. ____ (poner) el aceite en la sartén y una vez que se ____ (calentar), le ____ (echar) las patatas y ____ (añadir) una pizca de sal.
3. Cuando las patatas se ____ (dorar), les ____ (escurrir) el aceite en un colador.
4. ____ (Batir) bien los huevos con un poco de sal y ____ (añadir) las patatas a la sartén.
5. Después, ____ (mezclar) las patatas con el huevo batido fuera de la sartén.
6. ____ (volcar) la mezcla en la sartén y __ (dar) la vuelta a la tortilla para terminar de hacerla.

¡Y listo!



INGREDIENTES:

4 huevos
1/2 kilo de patatas
1/4 de litro de aceite de oliva
Sal