

TORTILLA DE PATACA

Para facer unha tortilla de pataca necesitaremos ovos, patacas, aceite e sal.

En primeiro lugar pelar as patacas e cortalas en toros. Quentar o aceite nunha tixola e botar nela as patacas procurando que se vaian fritindo por igual, removéndoa cun garfo. Sazonar as patacas.



Cando as patacas xa estean fritidas, cun certo ton dourado, cascar e bater os ovos nun prato fondo e folgado. Retirar as patacas procurando que escurran ben o aceite. Seguidamente mesturar o ovo batido coas patacas fritidas, procurando que o ovo quede ben repartido por todas as patacas, resultando unha masa homoxénea.



Retirar parte do aceite da tixola, deixando unicamente unha fina capa que quentaremos antes de botar a mestura de ovo e pataca. Baixar un pouco o lume para que se calle por dentro e vixiar que non se queime algunha zona. Cando xa se fixo a parte inferior é preciso darlle a volta, axudados dun prato, tapadeira ou lanzándoa ao aire se a tortilla non é moi grande e o cociñeiro é habilidoso. Cociñar o outro lado e dar máis voltas se é preciso ata que calle por dentro e quede dourada e saborosa por fóra.



Pon V se é verdadeiro e F se é falso



Para facer unha tortilla de pataca necesitaremos leite e fariña.

Primeiro hai que fritir o ovo batido e logo pelar as patacas.

En primeiro lugar hai que pelar as patacas e cortalas en toros.

Cando está feita por unha banda hai que darlle a volta con coidado.

Hai que procurar que todas as patacas se fritan por igual.

Podemos darlle a volta cun prato ou lanzándoa ao aire.

Ao final podémoslle poñer un pouco de fariña para que estea máis boa.

Completa as frases:

LEMBRA O USO DE MAIÚSCULAS, OS ACENTOS E COPIAR AS PALABRAS IGUAL QUE NO TEXTO.

Primeiro hai que _____ as patacas e _____ en toros

Para facer tortillas quentamos o aceite nunha _____

Ao retirar as patacas hai que _____ ben o aceite

Podemos darlle a volta cun _____

Para facer unha tortilla de pataca necesitamos _____, patacas, aceite e sal.