

Transforma los verbos en infinitivo de estas recetas a su forma "tú" del imperativo.

RECETA DE LA TORTILLA ESPAÑOLA (UN CLÁSICO)

La tortilla española se come en todas las regiones de España. Se come fría o caliente y a cualquier hora del día: por la mañana para desayunar, a media mañana o de aperitivo. También se toma como primer plato o como segundo, para la merienda o para la cena. También se come en el campo, cuando se va de picnic. Se come sola o con pan (bocadillo de tortilla española). Es un alimento completo y equilibrado. Los ingredientes son baratos y casi siempre los tienes en casa. ¡La tortilla española le gusta a casi todo el mundo!

Dificultad: media

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes: (para 6 personas)

8 huevos

5 patatas grandes

1 cebolla grande (opcional)

1 taza de aceite de oliva

sal



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Primero, **pelar** las patatas y **cortarlas** en rodajas finas. **Cortar** la cebolla y **picarla**. No **añadir** cebolla si no te gusta, pero te recomiendo hacerlo porque le da un sabor dulce muy rico.

Mientras tanto, **calentar** el aceite en una sartén y, cuando esté el aceite muy caliente **echar** las patatas y la cebolla. **Añadir** un poco de sal. **Freír** las patatas a fuego bajo durante más o menos 15 minutos hasta que estén blandas. No **esperar** a que estén demasiado blandas. **Sacar** las patatas del aceite, **escurrir** el aceite bien y **ponerlas** en un plato. Finalmente **dejar** enfriar un poco las patatas (un par de minutos será suficiente).

Mientras tanto **batir** los huevos en un cuenco grande, **salarlos**, **añadir** las patatas y la cebolla y **mezclar** todo muy bien.

Después **poner** una cucharada de aceite en una sartén. **Echar**, con mucho cuidado, la mezcla de patatas, huevos y sal en la sartén y **dejarla** a fuego lento unos 5 minutos aproximadamente. **Finalmente**, **dar** la vuelta a la tortilla con la ayuda de un plato y **cocinar** el otro lado durante otros 5 minutos más o menos.

Ya está lista para comer. ¡**Disfrutarla** con tus amigos!