

tortilla de patatas



Café Hablante del : 2021_07_29

Se puede servir en trozos sobre un trozo de pan (como el Pintxo, en el País Vasco, aunque hay cientos de pintxos diferentes), en un bocadillo o en forma de tapa.

la tortilla de patata era un plato muy pobre, y su origen se debe a que los huevos eran demasiado caros para los pobres, por lo que se añadían patatas (las verduras también eran demasiado caras en la ciudad) para hacer un plato más grande con menos huevos.

Con o sin cebolla:

Si te gusta la tortilla de patatas con cebolla, añade la cantidad que desees, picada finamente a las patatas crudas para freír lentamente, evitando que la cebolla no se queme.

Ingredientes (para 4 personas) :

- 1kg de patatas (entre 5/6 patatas medianas)
- 6-8 huevos
- sal / aceite de oliva

Elaboración :

1. Las patatas se pelan, se lavan con agua y se secan con un paño limpio o papel de cocina.
2. Echar en una sartén dos vasos colmados de aceite.
3. Cortar las patatas en pequeños trozos, finos, y añadir sal al gusto.
4. Calentar el aceite y echar las patatas. Dejarlas unos dos o tres minutos a fuego fuerte y luego bajar el fuego para que acaben de hacerse a fuego lento y queden blanditas por dentro.
5. Cuando las patatas están hechas, se escurre el aceite con mucho cuidado (para no quemarse).
6. Previamente, se baten los huevos, ocho para un kilo, más o menos, al gusto (más jugosa, menos jugosa).
7. Después, se echan las patatas en el huevo batido, se rectifica de sal si te parece que la mezcla está sosa, y se dejan empapar con el huevo 2 o 3 minutos.
8. A continuación, se retira el aceite de la sartén con cuidado, porque normalmente sobra mucho.
9. Después, se vuelve a poner un poco de aceite en la sartén. Unas cuatro o cinco cucharadas soperas será suficientes para dorar y cuajar la tortilla.
10. Se echa en la sartén la mezcla de patatas y huevos y, a temperatura media, se déja que vaya cuajando.
11. Se elige el momento de dar la vuelta a la tortilla en función de que se quiera más o menos cuajada.
12. Para dar la vuelta a la tortilla aconsejamos ayudarse con un plato o tapa especial con un diámetro mayor al de la sartén. Venden unas tapas especiales para esto, pero si no la tienes sirve cualquier plato de la cocina.
13. Dar la vuelta a la tortilla requiere técnica, pero uno de los secretos es hacerlo con rapidez y cuidado de que no se derrame ni el huevo ni el aceite.
14. Si la tortilla te gusta poco cuajada, bastará con vuelta y vuelta.