



TORTILLA ESPAÑOLA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 35 min

Ingredientes

Patatas: ½ kg (cortadas en tiritas finas y cortas)

Huevos: 4 unidades

Cebolla: 1 unidad (picadita)

Aceite: 250 cc

Sal: Al gusto



Preparación

1. Mezclar las patatas en tiritas con la cebolla picadita y sazonar con sal.
2. En una sartén, poner aceite hasta alcanzar ½ cm de espesor y calentar a medio fuego.
3. Añadir la mezcla de patata y cebolla y rehogar a fuego medio, tapando la sartén, durante aproximadamente 20 minutos hasta que las patatas estén cocidas y blandas.
4. En un bol, colocar los 4 huevos con una pizca de sal y batirlos bien; cuanto más se batan, más esponjosa será la tortilla.
5. Sacar las patatas y la cebolla de la sartén con una espumadera para escurrir el aceite e incorporarlas a los huevos batidos. Mezclar bien todos los ingredientes.
6. Retirar el exceso de aceite de la sartén volcándola, dejando solo la cantidad necesaria para cubrir justamente el fondo y evitar que el huevo se agarre.
7. Extender la mezcla en el fondo de la sartén. Freír a medio fuego durante 10 minutos hasta que la tortilla cuaje por la parte inferior.
8. Dar media vuelta a la tortilla con la ayuda de una tapadera. Freír el otro lado a fuego medio durante 5 minutos, moviendo la sartén por el mango para que no se pegue, hasta que termine de cuajar.
9. Pasar la tortilla a un plato para servir.

Notas

- Las patatas deben cortarse en tiras finas y de poca longitud para facilitar un rehogado uniforme.
- El tiempo de ablandado de la patata puede variar según la calidad de la misma y el grosor del corte.
- Es fundamental mover la sartén mientras se cuaja el huevo para asegurar que la tortilla no se agarre al fondo.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tortilla española	Huevos	01	01-01-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.