



TORTILLA FRANCESA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 5 min

Ingredientes (2 raciones)

Huevos: 4 unidades

Aceite: 30 cc

Leche fría: 10 cc

Perejil: ½ cucharada (picado)

Sal: Al gusto



Preparación

1. Colocar los 4 huevos en un bol. Añadir la sal, los 10 cc de leche fría y la media cucharada de perejil picado.
2. Batir la mezcla durante 1 minuto. Mezclar bien todos los elementos hasta obtener el batido.
3. Verter 30 cc de aceite en la sartén. Asegurarse de cubrir justamente todo el fondo de la sartén con el aceite.
4. Calentar el aceite hasta que esté casi a punto de humo.
5. Verter el batido en la sartén. Mover la sartén por su mango a medio fuego mientras el huevo va cuajando. Desprender los bordes cuajados de la tortilla utilizando una espátula o un tenedor.
6. Cuando la tortilla esté cuajada y se suelte del fondo, bajar el fuego. Inclinar la sartén y dar forma plegando la tortilla con ayuda de un tenedor.
7. Sacar la tortilla de la sartén y servirla bien caliente.

Notas

- Se calculan 2 huevos por persona; no se recomienda hacer tortillas de más de 4 huevos a la vez. Si hay más comensales, es preferible realizar más tortillas.
- No se deben batir los huevos en exceso.
- La leche se añade opcionalmente si se desea que la tortilla cunda más.
- Es fundamental cubrir todo el fondo con aceite para evitar que el huevo se agarre.
- Inclinar la sartén al final facilita el doblado y ayuda a darle una forma estética.

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

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.