



# Recetas: **peppoWeb.com**

## Tortilla de Patatas

La Tortilla de Patatas tiene varias formas de hacerse, todas ellas deliciosas. En esta receta vamos a hacer la tortilla de forma "suave" y "poco hecha", que es la manera en que la presentan varios restaurantes y bares famosos en la zona de Madrid: "Jose Luis", "La Española", "ZJ", etc.

Esta forma de hacer la Tortilla prefiere que se sirva recién hecha y caliente.

Buscar en peppoWeb

INGREDIENTES: Patatas, Cebolla, Huevos, [Aceite](#) y Sal.



[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)

Descarga Esta Receta

Vamos calentando el aceite de freír en la freidora. Uno de los requisitos para que el plato salga delicioso es que los ingredientes principales: cebolla y patata estén "cocidos" en el [aceite](#), más que fritos. Para ello ponemos el selector de temperatura "un poco menos de 150°" y durante todo el tiempo de cocción estamos vigilando que las cebollas y patatas "no queden crujientes ni quemadas" por lo que en caso necesario bajaremos la temperatura del termostato. Mientras se calienta el aceite, pelamos las patatas y cebolla. A mi me gusta poner casi la misma cantidad de cada uno de estos dos ingredientes, aunque la proporción puede variar en función del gusto de cada uno



Cortamos las cebollas en gajos finos y los ponemos a freír en el aceite previamente calentado. Pongo la imagen del reloj para tener una idea del tiempo que hay que tenerlas. Al poner las cebollas antes en la freidora conseguimos que se hagan un poco más y queden más sabrosas



Como podéis ver en la foto de la izquierda, el aceite está muy poco caliente y las cebollas dan la sensación de cocerse más de que se están freiendo. Dada la relativa baja temperatura del aceite y para acelerar la cocción, tapamos la freidora



Cortamos las patatas en rodajitas de unos 5 milímetros de espesor y al cabo de un rato (ver foto del reloj) observaremos que las cebollas que teníamos en la freidora se han vuelto transparentes.

Ahora es el momento de incorporar las patatas a la freidora y las dejamos cocer con la tapa puesta y de vez en cuando las vamos revolviendo para asegurarnos que todas se cuecen por igual y que se mezclan con las cebollas. Fijaros en las fotos que "se están cociendo" en el aceite y que por lo tanto no hace burbujas. Cuando comprobamos con un cuchillo que las patatas se deshacen las podemos retirar de la freidora y las movemos un poco para que escurran la mayor parte del aceite.



Preparamos un bol de tamaño adecuado a los ingredientes y cascamos los huevos. Yo prefiero mezclar los huevos con las patatas en lugar de batirlos, por lo que utilizo un prensapatatas para mezclarlo todo y aprovecho para deshacer un poco la patata.

Un truco opcional para los más gourmets y si da tiempo: una vez mezclado el resultado de la cocción de la patata y cebolla con el huevo se mejora mucho el resultado si se introduce la mezcla unas horas en el frigorífico: de por la mañana a la tarde u de la noche para el día siguiente. Este truco lo que consigue es que se mezclen mejor los ingredientes. Cuando lo sacamos de la nevera hay que mezclarlos un poquito otra vez.



Ya es el momento de cuajar la tortilla. Escojemos un fuego que se ajuste lo más posible a la huella de la sartén y le ponemos un chorrito de [aceite](#) de oliva y calentamos. Una vez caliente echamos en la sartén la mezcla para la tortilla. Es mejor que el fuego esté un poco fuerte al principio pero lo bajamos en seguida



Removemos la mezcla un poco al principio y tapamos la sartén cocinando a fuego muy bajo para que cueje la tortilla. Una vez que el lado que da con la superficie de la sartén está sólido le damos la vuelta con la ayuda de una fuente o plato y así varias veces consiguiendo que la tortilla cuaje y que no está quemada por ninguno de los lados para lo cual además de cocinar con fuego muy bajo debemos de dar la vuelta a la tortilla frecuentemente.

Google™

Búsqueda Google

Diseño: [peppoweb.com](http://peppoweb.com)

[peppoweb.com](http://peppoweb.com)

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un [precio único cerrado](#): en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benjarafe, Algarrobo, Maclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómpeta, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: [www.peppoweb.com](http://www.peppoweb.com)