**Tortilla Española**



[http://www.ballou.cx/CaminoDeSantiago2003/septimo.htm](http://rds.yahoo.com/S%3D96062883/K%3Dtortilla%2Bespanola/v%3D2/SID%3De/l%3DIVR/SIG%3D12993vv9b/EXP%3D1132626020/%2A-http%3A/www.ballou.cx/CaminoDeSantiago2003/septimo.htm)

País

España

Descripción

En todas partes de España se sirve tortilla española como una tapa.

Típicamente se sirve frío y a veces caliente. Normalmente se sirve con pan.

Ingredientes

(para 4 personas)

* + - * 5 huevos
			* 6 patatas medianas
			* 1 cebolla grande
			* aceite
			* sal

La receta

* + - 1. Pela las patatas y córtalas en rodajas finas
			2. Pica la cebolla
			3. Frita las patatas y cebolla con aceite (10 min. aprox.)
			4. Quita las patatas y la cebolla del aceite
			5. Bate los huevos
			6. Mezcla los huevos con las patatas, añade sal
			7. Calienta un poco de aceite en una sartén mediana
			8. Pon toda la mezcla en la sartén por cinco minutos
			9. Dé la vuelta con un plato grande o con otra sartén
			10. Cocínala por cinco minutos más
			11. Sirve