Tortilla española

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
40 min.	8	Comida	Fácil

.

Ingredientes

20 piezas de Huevo San Juan

½ cebolla contada en cubos medianos

1 papa grande cortada en cubos medianos

Sal Pimienta

Aceite vegetal

Preparación

Calentar el aceite en un sartén grande de preferencia con teflón. Cocinar la papa y la

cebolla a fuego medio durante 10 minutos moviendo constantemente. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Incorporar todos los huevos batidos a la preparación; sazonar al gusto con sal y mover constantemente por 1 minuto. Con la ayuda de una pala de plástico o madera compactar la preparación desde la orilla para que quede uniforme en todo el sartén. Tapar el sartén y cocinar a fuego mínimo durante 10 minutos aproximadamente o hasta que tenga la cocción deseada. Colocar la tortilla en un plato o charola y cortar en 8 porciones. Servir inmediatamente en un plato y acompañar con la ensalada fresca, unos rollitos de jamón serrano y pan.