

TORTILLA DE PATATAS ESPAÑOLA

Ingredientes:

- 1 kilos de patatas (papas)
- 5 - 6 huevos
- Sal (aproximadamente 2 cucharadas)
- Aceite de oliva (para freír las patatas y para cuajar la tortilla en la sartén)



Instrucciones:

En esta receta utilicé la palabra: patatas en lugar de papas, para tener toda la experiencia española :)

1. Pelar las patatas y cortarlas con una mandolina (adjunto foto) para que salgan finas y uniformes. Colocarlas en un recipiente grande e ir agregándoles la sal a medida que están siendo cortadas, revolver bien.
2. En una olla grande, agregar el aceite y dejar que caliente bien, pero que no humee, porque se pueden quemar muy rápido.
3. Cuando el aceite esté caliente, ir echando las rodajas de patatas una a una en el aceite, porque si se echan en grupo se pegaran y no se freiran bien. Remover de vez en cuando, para que se fríen parejas.
4. Las patatas tienen que estar fritas, que al sacarlas estén un poco crujientes, pero no quemadas, algunas se te dorarán un poco, no quemadas, pero eso le da sabor a la tortilla.
5. Conforme vas sacando las tandas de patatas fritas, las pones en un recipiente grande de cristal y vas añadiendo huevos batidos (de dos en dos) y los vas mezclando con las patatas y aplastando las patatas con el tenedor para que se cubran bien con el huevo, pero no machaques las patatas demasiado, el objetivo es que se mezclen bien con el huevo y que lo absorban pero no romperlas mucho.
6. Mientras se frie la siguiente tanda de patatas, dejas que las fritas vayan absorbiendo el huevo. Cuando saques las siguientes las pones encima de las anteriores, le añades otros dos huevos bien batidos con anterioridad y vuelves a mezclarlo todo. Así lo haces hasta que has terminado de freírlas todas.

7. Una vez fritas todas las patatas y están en el cuenco con los huevos, te aseguras que todas las patatas estén cubiertas con huevo y lo dejas reposar unos 30 minutos con el cuenco cubierto con papel de aluminio o papel celofán.
8. Después de los 30 minutos, vuelves a revolver las patatas con el huevo y si están un poco secas, ya que habrán absorbido bastante huevo, le batea y echas un huevo más antes de cuajar en la sartén.

Necesitas una sartén antiadherente buena (si se pega algo se te destroza la tortilla y no le podrás dar la vuelta

1. Para cuajarla echas aceite de oliva en spray o untas con aceite de oliva, en toda la superficie de la sartén y dejarla calentar a fuego medio-bajo.
2. Cuando esté un poco caliente echas toda la mezcla despacio.
3. Una vez toda en la sartén, con una espátula la aplanas por arriba y redondeas los bordes para que quede uniforme la tortilla, y vas moviendo la sartén dándole unos movimientos desde el mango para ver si se va haciendo por debajo. Cuando muevas la sartén desde el mango y veas que la tortilla se mueve toda por igual significa que ya se ha cocinado una capa uniforme y ya le puedes dar la vuelta.
4. Para darle la vuelta a la tortilla necesitas un plato plano, más grande que la superficie de la sartén. Lo pones encima de la sartén boca abajo para que cubra la tortilla. Le pones una mano encima sujetando el plato y la otra sujeta la sartén. Con un movimiento rápido giras la sartén, colocando la tortilla encima del plato que sujetas con la otra mano.
5. Una vez la tortilla en el plato boca abajo, dejas la sartén en el fuego, le pones otro poco de aceite en spray y con una espátula vas arrastrando despacio la tortilla y colocándola en la sartén. Hazlo con cuidado y ve redondeando los bordes a la vez que va cayendo para que no se le salga por los laterales (como me paso a mi :)).
6. Una vez toda la tortilla en la sartén, la aplanas un poco por encima, redondear los bordes y vas moviendo la sartén por el mango para que no se te queme.

7. Cuando veas que ya está cocinada uniforme, la sacas con el mismo método, volcándola en el plato. Si ves que no se te ha hecho todavía bien, la vuelves a volcar por el mismo lado y la dejas un par de minutos más.
8. Dejarla que se enfríe, por que esta se come a temperatura ambiente.
Disfrutarla!!

www.unapizcadeluna.com