Gastronomía

Tortilla de patatas

ENTRANTES

Raciones: 2 PAX

INGREDIENTES

BRUTO	NETO	
750 gr		Patatas
	4	Huevos
	150 gr.	Cebolla
	2 dientes	Ajo
	c/s	Aove
c/s		Sal

MATERIAL NECESARIO

- **1 marmita**
- **1 sartén**
- **1 espumadera**
- **1 cazo**

1. Poner una parisién con el aove a calentar, añadimos el ajo sin pelar.
2. Pelar las patatas y cortar. (el corte a vuestra elección)
3. Pelar y cortar en juliana la cebolla.
4. Poner a pochar las patatas, a 5 min de que estén pochadas añadimos la cebolla.
5. Sacamos del aceite y escurrimos el exceso de aceite.
6. Pelamos el ajo que se habrá confitado en el aceite. Lo picamos.
7. Por otro lado en un bowl rompemos los huevos y los mezclamos.
8. Añadimos el ajo y la mezcla de patatas y cebolla, la mezcla tiene que quedar melosa y con huevo suficiente.
9. Ponemos una sartén al fuego para hacer la tortilla.
10. Cuando este caliente añadimos aceite, y a fuego fuerte añadimos la tortilla, con la ayuda de una paleta mezclamos para que quede cuajada por dentro y dejamos a fuego lento.
11. Cuando este cocinada por un lado y con la ayuda de un plato le damos la vuelta y dejamos que se cocine.
12. Retiramos del fuego y dejamos reposar por unas 5 min y lista para consumir.

Nota:

1. **Dependiendo de la zona donde se coma se deja mas cuajada o menos**
2. **El grosor de la misma es el gusto**
3. **Según el corte de la patatas luego al comerla tendrá una textura o otra.**
4. **No olvidéis la sal.**