Tortilla de patatas con azúcar

Consejo del chef

Si no vas a consumir la tortilla en el momento, recuerda dejar que se enfríe bien. Una cosa es vengarte un poco y otra provocarle una gastroenteritis, tú verás cuánto daño te ha hecho la rata de dos patas.

Raciones para 4

- ❏ **8** Huevos camperos
- ❏ **10** o también huevos normales
- ❏ **1000 gr** Patatas gallegas
- ❏ Aceite de oliva virgen extra para freír las patatas
- ❏ **3** Cucharadas de azúcar
- ❏ Si no vas a usar azúcar, una pizca de sal

1. Pela las patatas, lava para quitar restos de suciedad. Corta las patatas a dados pequeños. Elige una sartén grande y antiadherente y añade un buen chorro de aceite de oliva virgen extra.
2. Introduce las patatas cortadas y deja que se cocinen durante aproximadamente 15 minutos a fuego medio.
3. Mientras se fríen las patatas, bate los huevos en un bol con el azúcar o bien con sal, este paso lo eliges tú dependiendo de quién vaya a comerse esta tortilla.
4. Cuando se hayan frito las patatas, las quitamos con una espumadera para que queden escurridas y las introducimos en el bol con los huevos.
5. Dejamos reposar 10 minutos.
6. Calienta de nuevo la sartén con un poco de aceite (del que has usado para freir las patatas). Cuando esté caliente, agrega la mezcla.
7. Deja cuajar 4 minutos por cada lado a fuego medio o alto. Si te gusta más cuajada deja 2 minutos más.
8. Para darle la vuelta te puedes valer de un plato o de una tapadera o incluso de algún utensilio de menaje que venden específicamente para dar la vuelta a las tortillas.
9. Finalizada la cocción traspasa la tortilla a un plato, de lo contrario se seguirá cocinando con el calor residual.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tortilla-de-patatas-con-azucar/