



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 freír 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/>

COOKING
LOVERS 