



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTILLA DE PATATAS SÚPER ESPAÑOLA



INGREDIENTES:

- 1 K. De Patatas.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Cebolletas frescas.
- 12 Huevos.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos las patatas en láminas finitas y las cebollas al gusto. Freímos a fuego lento hasta que queden blandas. Una vez fritas las escurrimos bien y pasamos a un bol donde hemos batido los huevos y añadimos un poco de sal. Dejamos reposar unos 20 minutos. Pasado este tiempo elaboramos la tortilla, procuramos que nos quede un poco cuajada. Servimos templada y adornamos con unas banderitas españolas.

<https://www.mepillasquisando.com>