

TORTILLA DE PATATAS RÁPIDA

Ingredientes (podéis variarlos en función de las personas)

- 1/2 kilo de patatas nuevas(de las de la piel lisa)
- 4 huevos grandes (L)
- 1 cebolleta o cebolla
- aceite de oliva
- sal

Elaboración

La elaboración de la receta nos resultará sencilla. Lo primero que tenemos que hacer es pelar y cortar las patatas en rodajas finas que luego cortaremos en dos o cuatro. Picamos la cebolla o cebolleta en juliana (tiras finas).

En un bol apto para el microondas colocamos las patatas y la cebolla mezcladas. Añadimos una pizca de sal y las cubrimos a ras con aceite de oliva. Tapamos sin dejar hueco con papel film transparente. Introducimos en el microondas a máxima potencia durante 15 minutos.

Cuando queden aproximadamente tres minutos para que acabe el tiempo del microondas, batimos los huevos con una cucharada de agua templada y sal. Ponemos a calentar una sartén baja con un par de cucharadas de aceite de oliva. Si vamos a añadir algún ingrediente más, se lo mezclamos con el huevo. Preparamos otro bol con un escurridor encima. Cuando acabe el microondas, sacamos el bol con la patata y la cebolla (con mucho cuidado que estará bastante caliente) . El papel film se habrá hinchado como haciendo una pequeña cúpula encima del bol, lo que habrá hecho que las patatas se cocinen antes.

Abrimos el papel film con MUCHÍSIMO cuidado ya que **saldrá vapor del bol y podemos quemarnos**. Echamos encima del escurridor, para que el aceite caiga en el de debajo. Incorporamos al cacharro donde hemos batido los huevos y mezclamos, machacando a la vez. Incorporamos a la sartén caliente. Esperamos a que se cuaje un poco por los bordes y bajamos un poco de temperatura el fuego o vitrocerámica. Con la ayuda de un plato más ancho que la sartén, damos la vuelta a la tortilla, y la cuajamos por el otro lado. Cada persona es un mundo y cada punto de la tortilla también, asique ésto queda a vuestra elección. Al estar calientes las patatas cuando se las añadimos al huevo, ya empezará a cuajarse un poco desde ese momento.

Consejo: es aconsejable utilizar para hacer tortillas alguna sartén que tengamos dedicada a ellas solamente y que sea de teflón o de cerámica. Si tenéis alguna sartén que se pega, podéis poner un poco de sal fina en la sartén caliente sin aceite ni nada. Esperáis a que empiece a quemarse (se pone oscura) y la retiramos de la sartén (no la tiréis al cubo de la basura, porque quema bastante). Después pasáis un papel de cocina para quitar el resto de sal, y ya podéis hacer la tortilla en ella.