



Tortilla de papa

Para poder hacer una tortilla de papa, necesitamos los siguientes ingredientes: huevos, papas, aceite y sal.

Para empezar debes de pelar las papas y cortarlas en rodajas. En un sartén con un poco de aceite, fríes las papas hasta que las mismas estén suaves.

Mientras tanto, batirás los huevos en un plato hondo. Cuando ya están las papas suaves, las colocas en el plato hondo con el huevo. Debes estar seguro que las papas tengan un poco de huevo en sí. En un sartén con un poco de aceite caliente, hechas la mezcla de papas con huevo y lo cubres, cocínalo a fuego lento, vigilando que no se queme ninguna parte. Cuando ya se ha dorado uno de los lados, con la ayuda de un plato le das vuelta a la tortilla, con el objetivo que puedas dorar el otro lado.

Es importante que estés seguro que se cocine la papa bien dentro de la tortilla.

