



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



15



12



16



13



17



14



18,
19



20

Instrucciones para cocinar la tortilla (en orden INCORRECTO):

- 1- Echamos el conjunto en la sartén de nuevo, para que se "haga" por el otro lado
 - 2- Retiramos la fuente
 - 3- La hacemos a fuego lento. Si lo creemos oportuno, damos de nuevo la vuelta
 - 4- Remover de vez en cuando pero sin que se llegue a quemar
 - 5- Romper los huevos en un recipiente aparte
 - 6- Y este es el producto final, en este caso nos gusta un poco tostadita. ¿Verdad que no tiene grandes secretos? ¡Y está buenísima...!
 - 7- Mezclarlas con los huevos en el recipiente aparte
 - 8- La sartén se queda entonces vacía, sólo con un poquito de aceite
 - 9- Mezclar la cebolla con las patatas e ir friendo despacio
 - 10- Echar las patatas con el huevo en la sartén, extendiéndolo bien, e ir friéndolo a fuego lento
 - 11- Ingredientes: patatas, huevos, aceite de oliva, cebolla
 - 12- Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas
 - 13- Batir bien los huevos
 - 14- Cuando las patatas estén casi fritas (que estén tiernas, pero no puré), separarlas del todo del aceite
-

15- Salar las patatas

16- Remover ligeramente si es necesario. Cuando la parte en contacto con la sartén esté más "hecha" ha llegado la hora de "darle la vuelta"

17- Colocar un plato o fuente amplia encima de la sartén, boca abajo, sujetando el conjunto con fuerza

18- Echar las patatas en el aceite caliente abundante e ir friéndolas poco a poco

19- Pelar media cebolla muy fina

20- Dar la vuelta al conjunto con rapidez y firmeza

INSTRUCCIONES PARA COCINAR LA TORTILLA (EN ORDEN CORRECTO):

- 1 - Ingredientes: patatas, huevos, aceite de oliva, cebolla
 - 2- Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas
 - 3- Salar las patatas
 - 4- Echar las patatas en el aceite caliente abundante e ir fríendolas poco a poco
 - 5- Pelar media cebolla muy fina
 - 6- Mezclar la cebolla con las patatas e ir friendo despacio
 - 7- Remover de vez en cuando pero sin que se llegue a quemar
 - 8- Abrir los huevos en un recipiente aparte
 - 9- Batir bien los huevos
 - 10- Cuando las patatas estén casi fritas (que estén tiernas, pero no puré), separarlas del todo del aceite
 - 11- Mezclarlas con los huevos en el recipiente aparte
 - 12- La sartén se queda entonces vacía, sólo con un poquito de aceite
 - 13- Echar las patatas con el huevo en la sartén, extendiéndolo bien, e ir fríendolo a fuego lento
 - 14- Remover ligeramente si es necesario. Cuando la parte en contacto con la sartén esté más "hecha" ha llegado la hora de "darle la vuelta"
 - 15- Colocar un plato o fuente amplia encima de la sartén, boca abajo, sujetando el conjunto con fuerza
 - 16- Dar la vuelta al conjunto con rapidez y firmeza
 - 17- Retiramos la fuente
 - 18- Echamos el conjunto en la sartén de nuevo, para que se "haga" por el otro lado
 - 19- La hacemos a fuego lento. Si lo creemos oportuno, damos de nuevo la vuelta
 - 20- Y este es el producto final, en este caso nos gusta un poco tostadita. ¿Verdad que no tiene grandes secretos? ¡Y está buenísima...!
-