



Tortilla de patatas a la paisana

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- 1 kg de *Patata blanca*
- 2 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- 1 Ud. de *Pimiento verde crudo*
- 1 Manojos de *Ajos tiernos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Huevos de corral*

Preparación

Paso 1 - Preparación de ingredientes

Lavaremos, perlaremos y cortaremos los ingredientes seleccionados en la forma que nos sea más común. Hay quien corta la patata a dados más o menos pequeños y delgados, yo suelo cortarlas en forma de escamas, creo que queda más jugosas, pero es una opinión que nunca la he contrastado.

De los ajos tiernos aprovecharemos al máximo posible sus tallos.

Como ya sabéis, este plato es el más socorrido en nuestras mesas, y además admite mil y un ingredientes distintos.

Paso 2 - Ejecución

En una sartén pondremos, una vez el aceite este caliente, todos las patatas que, una vez lavadas y cortadas, habremos sazonado. Añadiremos, también, el resto de los ingredientes, los taparemos y los iremos cocinando a fuego moderado, removiéndolos con asiduidad, para evitar que se quemen.

Cascaremos los huevos, separando las claras de las yemas y las reservaremos, en este caso se utilizaron cinco huevos. Procederemos a montar las claras como para conseguir el llamado *punto de nieve*, una vez conseguido, añadiremos las yemas que, previamente, habremos también batido por separado, salaremos al gusto. Al hacerlo de esta forma, se consigue una mayor esponjosidad en la tortilla.

Paso 3 - Cocción y emplatado

Llegado a este punto, podemos elegir entre dos opciones, hacer una sola tortilla, o hacer tortillals individuales, hoy me he inclinado por esta última.

En cualquier caso, lo mezclaremos todo bien, y ya es cuestión de gustos, obtener el punto de



Recetus - Tortilla de patatas a la paisana

Tu comunidad de cocina

recetus.com

coccion idóneo.

Y ya solo quedaría hacer unas buenas rebanadas de pan, tostado o no, con tomate, sal y aceite de oliva virgen para disfrutar, de este sencillo plato culinario, con quien nos apetezca.