

## Tortilla de Patata a la Española (40 pts.)

2 papas grandes (o cinco pequeñas)

1/2 taza de aceite (de oliva)

1 cebolla mediana 8 huevos sal (al sabor que desea)

Corte las papas muy finas (como papitas). Corte la cebolla bien p1cadta. En un sartén de teflon, sofría ligeramente la cebolla con 1/4 taza del aceite. Cuando la cebolla este blanda y dorada, añada las papas. Cocine las papas hasta que esten blandas. Deje la mezcla enfriar unos 5 minutos. Saca la mezcla del sartén y añadela a los huevos batidos con la sal. Añade un poco más de aceite al sartén y caliéntelo. Cuando el aceite este al punto de echar umo, añade la mezcla. Remueva el sartén y meta la espátula debajo constantemente para que no se pegue. Cuando este casi cocinado por arriba (cocinado y separado en los extremos), ponga un plato contra el sartén y vire la mezcla en el plato. Esto funciona mejor si se hace con un plato que cabe perfectamente en el sartén y se debe hacer encima del fregadero. Meta la mezcla otra vez en el sartén con la parte cocinada para arriba. Remueva el sartén y cocine el otro lado. Se puede cortar en pedazos triangulares y comer inmediatamente o frío después.