



TORTILLA ESPAÑOLA

Tortilla Española para 4 personas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

INGREDIENTES

5 huevos.
1 tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.
3 papas peladas y cortadas en tiras finas.
1 cebolla cortada en cubitos pequeños.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Calienta abundante aceite en una sartén profunda a fuego alto. Agrega las papas y la cebolla y remueve constantemente.
2. Añade la tableta Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada, y revolviendo por alrededor de un minuto.
3. Baja el fuego y fríe con la sartén tapada durante 20 minutos, cuidando que la cocción sea uniforme.
4. Aparte, en un bol, rompe los huevos, añade un poco de sal y bate los huevos con fuerza.
5. Cuando las papas estén cocidas, sácalas de la sartén y escurre bien para eliminar el exceso de grasa. Incorpóralas al huevo.
6. Mezcla todo con cuidado hasta que las papas se cubran bien de huevo.
7. Vierte la elaboración en la misma sartén, con el aceite caliente y cocina a fuego bajo por 5 minutos. Ve ayudándote con una espumadera a separar los bordes de la tortilla de la sartén.
8. Cuando la tortilla tenga una base sólida, dale la vuelta con la ayuda de un plato y vuelve a colocarla en la sartén.
9. Cocina por 5 minutos más y ya estará lista. La idea de la tortilla española es que quede cremosa por dentro, pero si la prefieres más seca puedes cocinar por más tiempo.
10. Una vez lista, retira del fuego y sirve caliente.