

Tortilla de patatas

INGREDIENTES:

3 patatas grandes

5 huevos

Sal

Aceite

Un poco de leche

Preparación

-Hay que pelar las patatas, lavarlas, secarlas, y cortarlas. Calentarlas abundante aceite, freír las patatas. Mientras se fríen las patatas hay que cascar los huevos en un bol, ponerle sal y batir hasta tener muchas burbujas, después echa un poquito de leche y bate otra vez. Tienes que comprobar que las patatas ya estén hechas, después tienes que echar las patatas en el bol donde teníamos los huevos batidos removerlo y echarlo en una sartén con el aceite caliente, cuando la tortilla vaya teniendo forma le dais la vuelta y en pocos minutos más estará lista. Y el último paso, uno de los más importantes ``COMERSELA``. Estará de rechupete.