



A PROGRAM OF NATIVIDAD

Tortilla Española

INGREDIENTES

- 3 cups pure olive oil
- 2 medium potatoes, peeled and diced in 1/2" cubes
- 2 onions, peeled and cut into large dice
- 10 whole eggs, beaten
- Salt and pepper to taste

INSTRUCCIONES

1. Caliente un sartén antiadherente a fuego mediano sobre la estufa. Cuando el sartén esté caliente agregue la mitad del aceite de olivo, deje que se caliente. Añada las papas y cebollas picadas, y el aceite restante para sumergir las verduras. Cocine hasta que estén tiernas y coladas las verduras, guarde y retenga el aceite para usarlo de nuevo.

2. En un contenedor grande, mezcle las verduras calientes con los huevos batidos y condimente con sal y pimienta. Ponga a fuego lento el mismo sartén y añada poquito del aceite que guardo. Agregue la mezcla de huevos y cocine por unos cuantos minutos. Usando un sartén o plato plano, voltee la torta de huevo, con cuidado deslícelo de regreso al sartén, agregando un poco de aceite alrededor del sartén si es necesario. Repita este último paso hasta que se cocine y la tortilla de huevo haya quedado bien pegada.



Brandon Miller es jefe de cocina del Restaurant Mundaka