

# La receta familiar

hola voy a explicar una receta común de aquí de España que me han enseñado a hacer mis padres.

es la Tortilla de patatas.

INGREDIENTES:

1- 3 o 4 huevos depende de la cantidad de personas que vayan a comer la tortilla.

2-sal, pimienta... Lo que tú quieras de este tipo de cosas.

3- 4 patatas o 3 patatas grandes.

4- aceite de oliva.

5- 1 cebolla

i ya esta

CÓMO COCINAR LA TORTILLA DE PATATAS:

1.pela y corta las patatas y la cebolla

2. lava ambas cosas

3.después pon aceite en una sartén.

4.luego agarra las patatas y ponlas dentro de la sartén con aceite, pero primero el aceite tiene que estar caliente.

5.mientras las patata se están haciendo agarra los huevos y a batirlos en un vol.

6.en los huevos tienes que poner la sal y pimienta y lo vuelves a mezclar todo muy bien.

7.en otra sartén cocina un poco la cebolla y después de 2 o 3 min sácalo todo la patata después de 3 o 4 min.

8.lo sacas todo i lo mezclas con el huevo.

9.ahora hay que agarrar la sartén y poner la mezcla dentro.

i después de 1 minuto algo así le das la vuelta lo dejas cocinar.

I listo tienes la tortilla de patatas lista!!!



foto:

Anusha S. 5º Primaria