**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 2, Almanaque

La gastronomía tradicional

LA PRIMERA TORTILLA DE PATATAS DE YOUTUBE

(Música animada y movida)

Toca un clásico: tortilla de patata. Así que: patatas, huevos, cebolla y ajo. Nos lavamos bien las manos y con un pelador (mejor que con un cuchillo) pelamos las patatas. Yo utilizo patata vieja, me gusta más como queda. Una vez peladas, las lavamos bien. Y nos disponemos a cortarlas, el corte es fundamental. Yo la corto así, muy fina, y creo que junto con la proporción huevo-patata, es lo que establece que tipo de tortilla de patata te gusta. A mí me gusta así, pero la gente la corta en círculos pequeños, otro tipo de cortes. Yo con este corte pretendo que la patata se deshaga, como veréis a continuación.

Pongo a freír un par de ajos, sin pelar. Cuando el abundante aceite de oliva está muy caliente, añado la patata. Lo voy haciendo poco a poco así no se enfría mucho el aceite y además no se peguen las patatas y luego se pueda remover con comodidad y se haga de forma homogénea. Cogemos una cebolla pequeña fresca, porque tampoco quiero mucho sabor. También es importante la cantidad de cebolla que uno pone en la tortilla de patata porque hay gente que no pone, otro que pone mucha… Voy a utilizar cinco huevos de la granja de un amigo que tienen ese color naranja magnífico.

Cuando empieza a deshacerse la patata, añadimos la cebolla. Y una vez hecha, retiro los ajos y escurriendo bien la añado al huevo. Aquí hay que mezclar bien porque de lo que se trata es tener una mezcla homogénea. Y aquí yo pongo la sal, he puesto un poco en la patata, pero aquí corrijo. Los madrileños fríen vuelta y vuelta, a mi me gusta un poco más hecha, con lo cual al final yo la dejo bastante hecha. Una vuelta más y ahí tenemos la magnífica tortilla de patata.

Bueno, facilito. Huevo, patata, cebolla, un poco de ajo, y sal. ¡Hasta luego!

This work is licensed under a
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).