

Receta de Tortilla De Patatas Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, ¿alguna vez os habéis preguntado cómo hacen en los bares esas tortillas tan grandes?, pues el secreto es éste, las cuajan en el horno porque así les da el calor por todas partes y no hace falta darla la vuelta, para hoy os dejo la receta.

Ingredientes

- Patatas medianas (cuatro o cinco)
- Huevos frescos (seis)
- Cebolla (una mediana)
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta opcional
- Hoja de papel vegetal

Modo de Preparación

1. En una sartén con abundante aceite de oliva, freír las patatas peladas y partidas en rodajas finitas
2. Añadir la cebolla picada y dejar que se fría con las patatas a fuego medio hasta que estén blanditas
3. En un bol batir las claras de los huevos bien casi a punto de nieve y luego echar las yemas y batirlas
4. Pre-calentar el horno a 180 Grados con calor arriba y abajo
5. Con un colador escurrir las patatas y echarlas en el bol con los huevos batidos y echar sal y pimienta al gusto
6. Colocar papel vegetal en una fuente para horno o pincelar con aceite toda la fuente para que no se pegue
7. Volcar la mezcla de patatas y huevo y extender bien, meter al horno y mantener unos 20 minutos o un poco más, si la tortilla es de más huevos
8. Pasado el tiempo pinchar con un palillo y si sale limpio , ya está lista la tortilla para volcar en una bandeja y a degustarla!!!!