



RECETA: Tortilla de patatas

Noelia Fierro Guerrero

1

RECETA: Tortilla de patatas.



1.- Nos lavamos bien las manos.

Noelia Fierro Guerrero

2

RECETA: Tortilla de patatas.



2.- Nos ponemos el delantal.

Noelia Fierro Guerrero

3

RECETA: Tortilla de patatas.

 Aceite	 Sal	 2 huevos	 Patatas	 Plato	 Tabla de madera	 Espumadera
 Temporizador	 Bol	 2 sartenes	 Cuchillo y tenedor	 Pelador de patatas	 Escurreidor	 Fiambreira
<h3>3.- Preparamos los ingredientes y los utensilios.</h3>						

Noelia Fierro Guerrero

4

RECETA: Tortilla de patatas.



4.- Pelamos las patatas con el pelador de patatas y las ponemos en el escurridor que está en el plato.

Noelia Fierro Guerrero

5

RECETA: Tortilla de patatas.



5.- Cogemos la piel que hemos cortado y la tiramos a la basura.

Noelia Fierro Guerrero

6

RECETA: Tortilla de patatas.



6.- Lavamos las patatas en el grifo del fregadero.

Noelia Fierro Guerrero

7

RECETA: Tortilla de patatas.



7.- Ponemos la sartén en la vitrocerámica y le echamos aceite.

Noelia Fierro Guerrero

8

RECETA: Tortilla de patatas.



Número 5

8.- Encendemos el fuego en el número 5.



**9.- Cortamos las patatas en la tabla: 1º a tiras y 2º a cuadraditos.
Después las echamos en el escurridor.**



10.- Echamos las patatas es el escurridor y le echamos sal.

Noelia Fierro Guerrero

11

RECETA: Tortilla de patatas.



11.- Cuando el aceite esté caliente, echamos las patatas en el sartén poco a poco con la espumadera.

Noelia Fierro Guerrero

12

RECETA: Tortilla de patatas.



5 minutos

12.- Ponemos el temporizador 5 minutos.



13.- Las removemos un poco con la espumadera.



14.- Mientras se fríen las patatas, echamos rompemos dos huevos en el bol.

Noelia Fierro Guerrero

15

RECETA: Tortilla de patatas.



15.- Le echamos un poco de sal y con la ayuda del tenedor, batimos los huevos.

Noelia Fierro Guerrero

16

RECETA: Tortilla de patatas.



16.- Removemos las patatas hasta que suene el temporizador y estén blandas.

Noelia Fierro Guerrero

17

RECETA: Tortilla de patatas.



Número 0

17.- Apagamos el fuego.

Noelia Fierro Guerrero

18

RECETA: Tortilla de patatas.



18.- Cogemos con la espumadera las patatas del sartén y las vamos echando en un plato.



19.- Ponemos el otro sartén en la vitrocerámica y le echamos un poco de aceite.



Número 5

20.- Encendemos el fuego en el número 5.



21.- Echamos las patatas del plato al bol donde están los huevos batidos y removemos.



22.- Cuando esté el aceite caliente, echamos la mezcla del huevo y las patatas en el sartén.



23.- Estrujamos con la espumadera hasta que la mezcla coja la forma del sartén y esperamos que el huevo cuaje.



Número 3

24.- Bajamos el fuego al número 3.



2 minutos

25.- Ponemos el temporizador 2 minutos.



26.- Cuando suene el temporizador, le damos la vuelta a la tortilla con la ayuda de un plato.

Noelia Fierro Guerrero

27

RECETA: Tortilla de patatas.



27.- Echamos la tortilla con cuidado otra vez en el sartén.

Noelia Fierro Guerrero

28

RECETA: Tortilla de patatas.



2 minutos

28.- Ponemos el temporizador 2 minutos.



Número 0

29.- Cuando suene el temporizador, apagamos el fuego.



30.- Echamos la tortilla en nuestra fiambra.

Noelia Fierro Guerrero

31

RECETA: Tortilla de patatas.



Noelia Fierro Guerrero

32

RECETA: Tortilla de patatas.