




Tortilla de patatas

Ingredientes

- 4 patatas
- 6 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Pasos

1. Pelar las patatas y cortarlas a dados pequeños. Echar un poco de sal.
2. Sartén al fuego con aceite de oliva (suficiente aceite para que cubran las patatas). 
3. Cuando el aceite este bien caliente, añadir las patatas y freírlas.
4. Cuando estén doradas se sacan del fuego y se ponen en un plato con papel de cocina para que el aceite se escurra bien. 
5. Batir los huevos y añadir un poquito de sal.
6. Añadir las patatas al huevo y remover bien.
7. Poner una sartén más pequeña al fuego con un poquito de aceite. 
8. Añadir los huevos con las patatas a la sartén.
9. Ir moviendo bien el huevo por la sartén. Después de unos minutos, girar la tortilla con la ayuda de un plato para que se haga por el otro lado.
10. Cuando ya se haya girado un par de veces ponerla en un plato.

Que aproveche!!!!

Spaanse omelet

Ingrediënten

- 4 aardappelen
- 6 eieren
- Olijfolie
- Zout

Stappen

1. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Voeg wat zout toe.
2. De pan op het vuur met olijfolie (voldoende olie zodat de aardappelen bedekt blijven). 
3. Als de olie voldoende warm is, voeg de aardappelen toe en bak ze.
4. Als ze goud gebakken zijn, haal ze van het vuur en leg ze op een bord met keukenpapier om de olie uit te laten lekken.
5. Klop de eieren en voeg een beetje zout toe.
6. Voeg de aardappelen toe aan de eieren en meng goed. 
7. Zet een kleinere pan op het vuur met een beetje olie.
8. Doe de eieren met aardappelen in de pan.
9. Beweeg de eieren goed door de pan. Na een paar minuten, draai de tortilla met behulp van een bord om zodat de andere kant kan garen. 
10. Als hij een paar keer gedraaid is, op een bord serveren.

Eet smakelijk!!!!