



Tortilla de patatas y cebolla (textura modificada)

Ingredientes (para 2 raciones)

200 g de patata

3 huevos

50 g de cebolla

80 ml de leche semidesnatada

4 c/s de aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

Elaboración

1. Pelar las patatas y cortarlas muy finas. Pelar y picar la cebolla en trozos muy pequeños.
2. En una sartén con aceite, sofreír las patatas junto con la cebolla hasta que estén tiernas.
3. Colar y reservar el aceite.
4. Batir los huevos con una pizca de sal y pimienta.
5. Mezclar la patata y la cebolla con los huevos.
6. En una sartén calentar el aceite que se había reservado.
7. Verter la mezcla de huevos y remover un poco hasta que comience a cuajar el huevo.
8. Evitar que se dore demasiado.
9. Una vez cuajada, ponerla en un recipiente alto. Triturarla con la leche. Servir.