Tortilla de patatas y calabacin.



Tortilla de patatas y calabacín

Esta es una de las tortillas preferidas de los niños. Y una delicia para los mayores.

Siempre he pensado que la tortilla aunque parezca una receta fácil y sencilla, hay que pillarle el truco. Ni muy hecha ni cruda., que se quede jugosa por dentro y doradita por fuera. Para coger ese punto los trozos de patata y calabacín no han de ser muy grandes y freírlos con fuego medio , sin tapar la sartén y con buen aceite de oliva.

De esta manera quedarán con todo su jugo y tiernos.

Otro truco es dejarlos reposar una vez hechos dentro de los

huevos batidos durante 10 minutos.

Ingredientes (4 personas):

– 5 huevos grandes.

– 2 patatas grandes.

– 1 calabacín.

– sal al gusto.

– aceite de oliva virgen extra.

Preparación:

Paso 1:

Se pelan,se lavan y se cortan las patatas a trozos medianos . Lo mismo el calabacín. Los trozos tienen que tener el mismo tamaño para poder freírlos conjuntamente.



Paso 2 :

En una sartén con aceite suficiente para cubrir las patatas y el calabacín , se fríen a fuego medio,removiendo de vez en cuando para que no se quemen. A medida que se van quedando blanditos, las vamos partiendo con una cuchara o tenedor de madera.Una vez terminados escurrimos bien para eliminar restos del aceite.



Mientras en un bol vamos batiendo los huevos e incorporamos la mezcla anterior cuando esté en su punto. Salamos, mezclamos bien los ingredientes y dejamos reposar 10 minutos todos los ingredientes.

Paso 3:

En una sartén pondremos un poco de aceite y cuando este caliente pondremos los huevos batidos con la patata y el calabacín que teníamos reservado en un bol.

Bajaremos el fuego para que se vaya cociendo poco a poco . Unos 5 minutos por cada lado. Para darle la vuelta a mitad de la cocción utilizaremos o bien un plato grande o como en mi caso una tapadera.



Y una vez cuajada y doradita por fuera, ya la tenemos lista para comer?