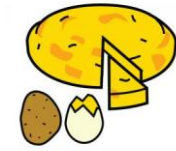


TORTILLA ESPAÑOLA



PASOS A SEGUIR

1

Lavarase las manos.



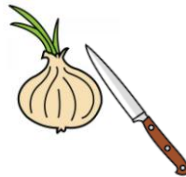
2

Pelar y cortar las papas en cuaddraditos



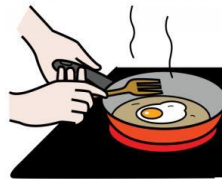
3

Cortar la cebolla en tiras pequeñas



4

Calentar el aceite en la sartén y freir las papas y la cebolla



5

Retirar las papas y la cebolla del sartén y escurrir el aceite



6

Batir los huevos en el bol y echarles sal



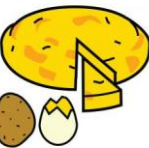
7

Mezclar en el bol los huevos, las papas y la cebolla



8

Echar todo en la sartén, esperar a que se cuaje y darle la vuelta con la ayuda de un plato





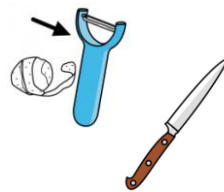



TORTILLA ESPAÑOLA



INGREDIENTES

- Papas 
- Cebolla 
- Huevos 
- Aceite de oliva 
- Sal 

UTENSILIOS

- Cuchillo o pelador 
- Bol 
- Sartén 
- Batidor o tenedor 
- Plato 