

Tortilla Española

Clásica de Papas y Cebolla

🕒 Prep: 15m

🔥 Cocción: 35m

🕒 Reposo: 15m

Σ Total: 65m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Spain on a Fork (Albert Bevia)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[5]

- ☐ 1.5 lbs Papas Yukon Gold o Monalisa peladas y cortadas en medias lunas finas
- ☐ 1 mediana Cebolla dulce finamente picada
- ☐ 6 unidades Huevos grandes camperos a temperatura ambiente
- ☐ 1.5 tazas Aceite de oliva virgen extra para pochar
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina, dividida

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Papas Yukon Gold: Yukon Gold Yellow Potatoes

Contenido balanceado de almidón y humedad que confita en láminas tiernas. • 📍 Pasillo de verduras.

Huevos Camperos: Vital Farms Pasture-Raised Large Eggs

Yemas anaranjadas vibrantes que dan el color dorado y textura cremosa clásica. • 📍 Pasillo de lácteos y huevos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Pochar Papas y Cebolla

🕒 25 min

En la sartén con el aceite de oliva a fuego medio-bajo pocha las papas y cebolla con 1 cucharadita de sal marina fina durante 25 minutos hasta que estén sumamente tiernas pero sin dorarse.

✓ Control: Papas suaves que se rompen con el tenedor.
- 2

Escurrir y Reposar en Huevo

🕒 15 min

Escurre las papas y cebollas reservando el aceite. En un tazón grande bate los huevos con la 1/2 cucharadita restante de sal marina fina e incorpora las papas calientes. Deja reposar 15 minutos.

✓ Control: Mezcla espesa donde las papas bebieron el huevo.
- 3

Cuajar en Sartén

🕒 5 min

Calienta 1 cucharada del aceite reservado en la sartén a fuego medio. Vierte la mezcla, cocina 5 minutos dando forma a los bordes con espátula.

✓ Control: Bordes redondeados y base dorada.
- 4

La Vuelta Maestra

🕒 5 min

Coloca el plato grande sobre la sartén, voltea con decisión y desliza de nuevo a la sartén. Cocina 4 a 5 minutos más según prefieras el centro más o menos jugoso.

✓ Control: Tortilla dorada, abombada y jugosa.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA PLATOS DE HUEVO (O USAR HUEVOS PASTEURIZADOS PARA CENTRO JUGOSO)

El USDA recomienda cocinar los platos de huevo hasta 160°F (71°C) en el centro. Si prefieres el estilo tradicional español con el centro ligeramente jugoso (145°F-150°F / 63°C-65°C), utiliza huevos pasteurizados en cáscara y consume la tortilla recién hecha o refrigérala de inmediato a ≤40°F (4°C).

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Disco dorado uniforme y tierno, con un centro cremoso (jugosa pero no líquida) que se deshace en la boca.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Reposo de Papas y Huevo: Dejar que las papas calientes pochadas reposen 10 minutos sumergidas en el huevo batido antes de cuajar absorbe el huevo creando una textura sedosa sin grumos secos.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

La tortilla se desarmó al voltea: Usa un plato llano más ancho que la sartén, coloca la mano firme encima y da la vuelta con un movimiento rápido y seguro sobre el fregadero.