

Tortilla de Patatas

Jugosa con Cebolla

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 45m

❄️ Reposo: 10m

Σ Total: 70m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Recetas de Esbieta

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[6]

- ☐ 2 lbs (1 kg) Patatas para freír (Yukon Gold o Kennebec)
- ☐ 1 unidad grande Cebolla dulce picada
- ☐ 8 unidades Huevos camperos grandes
- ☐ 1.5 tazas Aceite de oliva virgen extra para pochar (Goya Extra Virgin)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina
- ☐ 6 rebanadas Pan rústico en rebanadas (opcional, para acompañar)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Patatas Yukon Gold: Yukon Gold Potatoes
Contenido de almidón y cera equilibrado que se confita sin deshacerse. • 📍 Sección de verduras.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Pochar Patatas y Cebolla

⌚ 35 min

Corta las patatas en rodajas finas. Confítalas con la cebolla en aceite de oliva a fuego medio-bajo sin dorar durante 35 minutos hasta que estén muy tiernas.
✓ Control: Patatas tiernas que se cortan con la espátula.
- 2

Escurrir y Mezclar

⌚ 10 min

Escurre el aceite. Bate los huevos con sal e incorpora las patatas calientes. Deja reposar 10 minutos.
✓ Control: Mezcla espesa y templada.
- 3

Cuajar el Primer Lado

⌚ 6 min

En sartén caliente con 1 cucharada de aceite, vierte la mezcla a fuego medio-alto 1 minuto; baja a fuego bajo 5 minutos más.
✓ Control: Bordes cuajados y centro suave.
- 4

Dar la Vuelta

⌚ 4 min

Coloca un plato llano sobre la sartén, gira con decisión y desliza de nuevo en la sartén por 4 minutos.
✓ Control: Forma redondeada perfecta y centro meloso.

🛡️ **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:**
Exterior dorado suave sin tostar y centro jugoso que fluye ligeramente al cortarla.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Reposo del Huevo y la Patata: Mezclar las patatas calientes pochadas con el huevo batido y dejar reposar 10 minutos antes de cuajar permite que la patata absorba el huevo formando un bloque cremoso homogéneo.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
La tortilla se pegó al dar la vuelta: Asegúrate de que la sartén esté bien engrasada y despega los bordes con una espátula antes de girar.