# Tortillas tradicional

# Ingredientes

- 500 gramos de patatas
- 150 gramos de cebollas
- 4 huevos
- 250ml aceite de olivia
- Y sal

# El aderzamiento

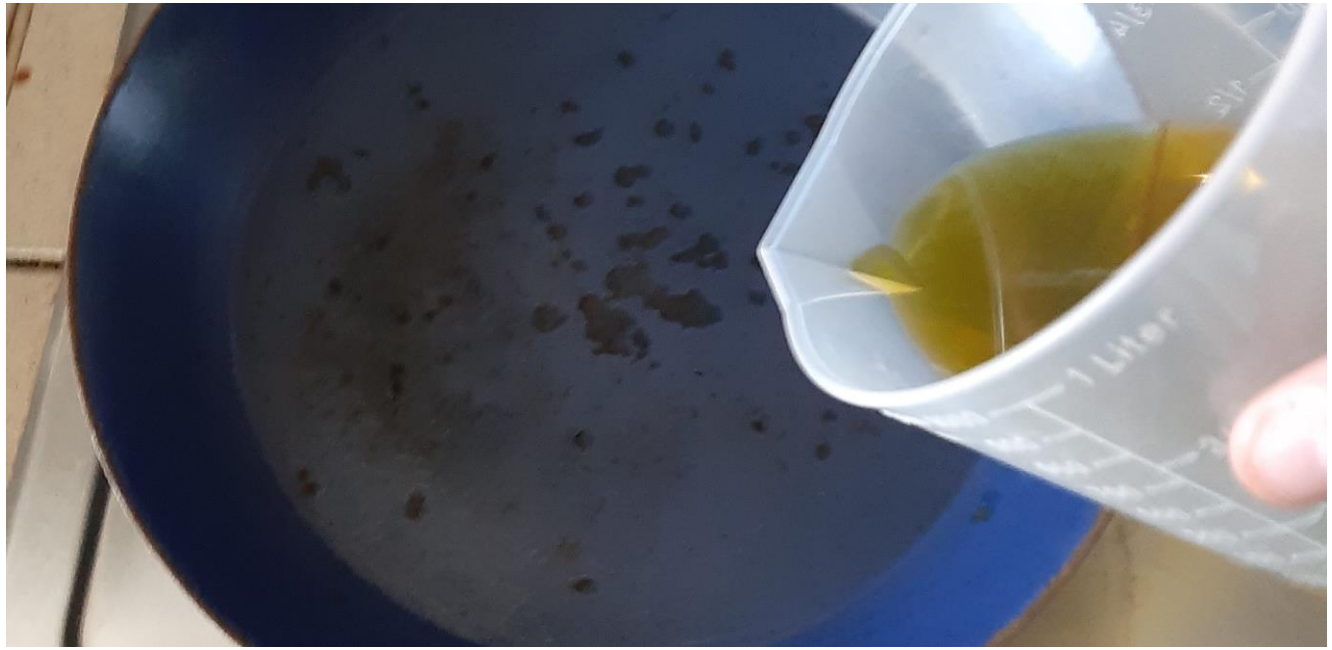
- Primero, pelas y lavas las verduras.

- Cortas las cebollas en trozos finas.

# El aderzamiento

- Cortas las patatas en trozos pequeños.

- Después salas las patatas.




# El aderzamiento

- Calientas el aceite de Olivia en una cazoleta.
- El aceite debe tener soplidos cuándo el aceite está caliente.

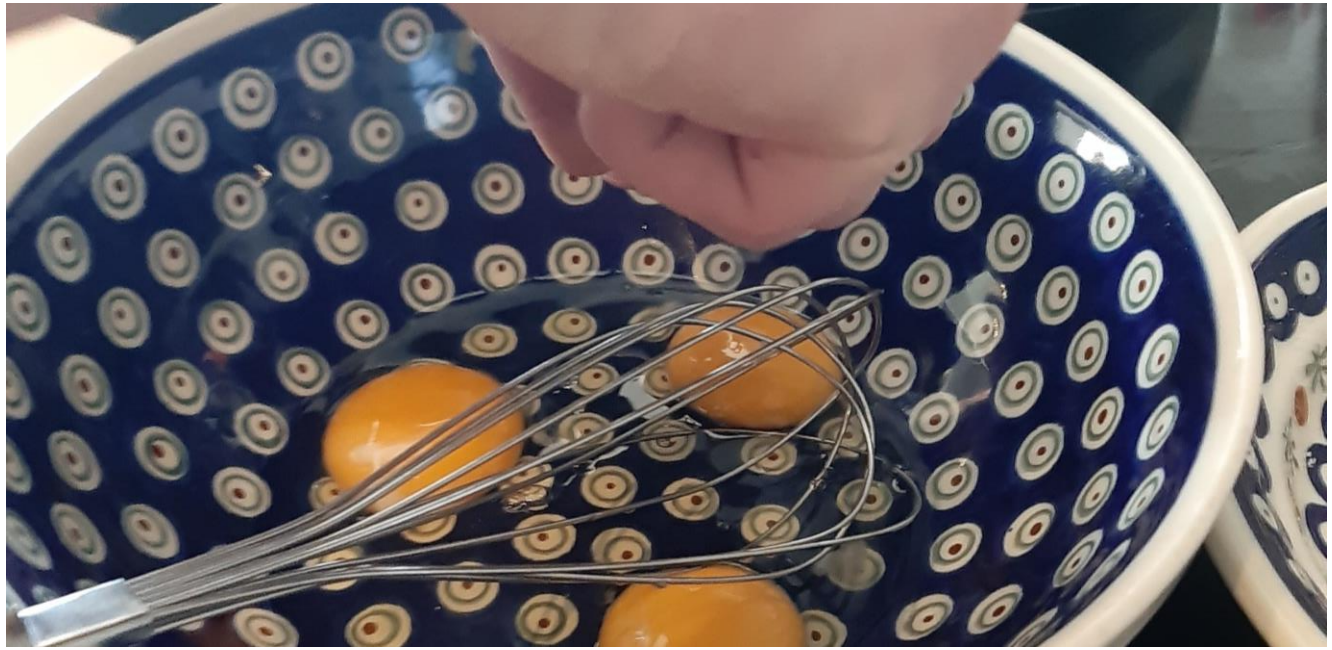
# El aderzamiento

- Después juntas las patatas en la cazoleta. Las patatas debe ser a la misma altura como el aceite
- Dejas cocer las patatas para diez minutos

# El aderzamiento

- Mientras tanto, fríes las cebollas cuándo son vidroso y ligeramente marron

  para diez minutos.



# El aderzamiento

- Colocas cuatro huevos y póngalos en una cáscara
- Después, colocas los huevos y salas.

# El aderzamiento

- Separas el acieto de las patatas
- Ahora tu debes tener las patatas el cebollas y los huevos.

# El aderzamiento

- Das las patatas y las cebollas a los huevos
- Dejas tirar

# El aderzamiento

- Das aceito de oliva y la mezclas en una cazuela
- Fríes para dos minutos

# El aderzamiento

- Das un plato sobre la cazuela
- Viras la cazula y esperas.
- Despues frías el otro lado para dos minutos
- Y listo!