

Tortilla de patatas en el microondas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo elaboración: 20 minutos

Coste: Bajo

Receta para: 8/10 personas

Nivel de dificultad: Bajo

Ingredientes

- 3 o 4 patatas (según tamaño)
- 1 cebolla
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- 4 huevos

Elaboración

1. Cortamos las patatas y la cebolla en rodajitas finitas para tortilla, esta es una labor que cualquier adolescente ha hecho un millón de veces con su madre en la cocina. Después lo ponemos en un recipiente apto para microondas ¡chicos esto es lo más importante! (yo en este caso en un recipiente pirex con tapa) añadimos un chorrito de aceite y sal.
2. Removemos, lo tapamos, lo introducimos en el microondas y programamos 10 minutos temperatura máxima (esto siempre depende de cada microondas, iréis viéndolo poco a poco los minutos que necesita vuestro microondas).
3. Cuando nos avise que ha terminado el tiempo, lo sacamos con cuidado de no quemarnos, le damos unas vueltas y lo volvemos a introducir otros 10 minutos. Pasado este tiempo las patatas y la cebolla ya están listas.
4. Ahora batimos los huevos. Como se trata de ensuciar la cocina lo menos posible yo generalmente lo hago en un pirex y el huevo lo bato en la parte honda y las patatas y cebolla las reservo en la plana hasta el momento de mezclar.
5. El toque final hay que hacerlo en una sartén pero es sólo... para cuajarla.

