

|  |  |
| --- | --- |
|  Spanish Omelette1 kg of potatoes1 large onion8 eggsExtra virgin olive oilSalt- Peel the onion and the potatoes. -Dice the onion.-Put the onion in a large pot with a lot of oil. - Chop the potatoes.- Put them in a pot. - Fry everything on medium heat.- Stir from time to time.- When the potatoes are fully cooked and golden brown, remove them to a plate with a napkin on top to drain off the excess oil.- Prepare two bowls.- Add four eggs in each and beat. - Add half of the chopped potatoes and onions. Add some salt.- Coat a frying pan with a little oil. -Cook the egg mixture on a high setting and then later turn the heat down. -Turn the tortilla so that it is browned on either side and serve hot. - (Repeat this process to make the second omelette). |  Tortilla española1 kg. Patatas1 cebolla grande8 huevosAceite virgen extraSal - Pela la cebolla y las patatas.- Pica la cebolla.- Dora las cebollas en una sartén con abundante aceite.- Pica las patatas.- Añade las patatas a la sartén.- Fríe todo a fuego medio. - Remueve de vez en cuando.- Cuando las patatas estén muy bien cocinadas y un poco doradas, retíralas y escúrrelas.- Prepara dos recipientes.-Bate en cada recipiente 4 huevos.- Agrega a cada recipiente la mitad de las patatas y las cebollas. Sazona las patatas.- Pon un poco de aceite en una sartén. - Vierte la mezcla anterior. - Cuaja el huevo, primero a fuego vivo y después un poco más suave. -Voltea la tortilla para que se dore por ambos lados y sirve caliente.- (Repite la operación para hacer la segunda tortilla). |