Tortilla de patatas

9 de marzo: Día internacional de la tortilla

- Trucos para hacer una tortilla de patata de 'sobresaliente'

Marcelino Alonso (@gastrorgasmico), asesor y autor de la receta de tortilla para Balear, ganadora del concurso *La mejor tortilla de patata de la Comunidad de Madrid 2024*, nos explica cuál es el secreto de su plato: "**El truco es** valorar mucho la tortilla, buenos ingredientes y **ponerle cariño**. Nosotros hacemos una tortilla en tres texturas: el primer proceso es un pochado de patata, rompemos para darle otra textura con la fritura de la patata y rematamos con un **socarrat para que queden trozos crujientes**. Cuajamos caliente la patata para que entre en el huevo y ya, cocinada con el huevo, cuajamos y queda cremosa".

Ingredientes

- **Huevos**: 6 huevos con sus 6 yemas.
  - No deben estar fríos, previamente hay que sacarlos de la nevera y dejar que cojan la temperatura ambiente.
- **Patata**: 800 gramos de patata pelada.
  - Tipo secano, para que no suelte demasiada agua al freír.
  - Variedades recomendadas: **Monalisa** y **Kennebec**.
  - Interesa una patata que no se haga puré.
- **Cebolla**: 160 gramos.
- **Aceite de oliva virgen extra**.
- **Sal**.

Elaboración

Freír las patatas

- Que a nadie se le ocurra hacer patatas fritas. Se trata de conseguir unas patatas un poco pochadas y doraditas por abajo. El truco consiste en echar un chorrito de aceite sobre la sartén pero sin cubrirlas del todo. La patata irá perdiendo agua, el aceite se irá dilatando y las saltearemos hasta que se **vayan confitando** y queden tiernas en un fuego moderado.
- Una vez tenemos las patatas en su punto, es fundamental **escurrirlas en una espumadera** para no eliminar toda su grasa, ya que es importante que quede un poquito cuando la incorporemos al huevo batido.

Con cebolla o sin cebolla

- La gran mayoría de los cocineros consideran que este bulbo **le aporta un punto de melosidad** que favorece a la elaboración. Además, suma cierto dulzor a la patata y al huevo.
- El chef ganador del concurso del 2024 defiende la tradicional con cebolla, pero que no sea invasiva. "No nos gusta con cebolla caramelizada porque es muy dulce, debe tener un toque sutil, en nuestra receta lleva cebolla que se fríe a la vez que la patata y es cortada muy pequeña para que **se integre muy bien**, mucha gente que no le gusta la cebolla en esta tortilla no la encuentra y le gusta".

Cantidades

- El chef de Balear nos advierte que sin una proporción adecuada entre los ingredientes "no se crea esa melosidad en el huevo. Nosotros le aportamos siempre las mismas: **800 gramos de patata pelada, 160 gramos de cebolla y 6 huevos con sus 6 yemas**".

No echar el huevo sobre las patatas en la sartén

- Si por ganar tiempo nos saltamos el paso de unir patata y cebolla al huevo semibatido en un bol y remover bien la mezcla, el resultado no será una tortilla de patatas. Más bien será una especie de **huevo roto con patatas**. Que el huevo y la patata se abracen antes de cuajarse es garantía de éxito.

Elegir la sartén apropiada

- Ha de ser **antiadherente** para que el huevo no se pegue a la hora de darle la vuelta. La amplitud de la sartén determinará también el grosor de la tortilla. Si es pequeña, quedará más gordita y puede costarnos más que cuaje bien, necesitamos un poco más de tiempo.

Comprobar el punto de sal y elegir un aceite adecuado

- Ya hemos puesto sal a las patatas y un poco a la cebolla para que se pochen antes porque ayuda a extraer el agua, pero también hemos de colocar un poco más a la mezcla cuando está en el bol. Ahora es el momento de comprobar que está bien el punto de sal porque, tal como lo tengamos en **ese momento, ese será el sabor final**. La **sal fina** es perfecta y en cuanto al aceite, de **oliva virgen extra**, por supuesto.

Controlar la temperatura del cuajado en la sartén

- Una vez tenemos la mezcla a punto en el bol , añadimos en la sartén un poco del aceite que hemos usado y volcamos la mezcla. **El aceite** no ha de estar excesivamente caliente, a unos **160 grados**. Durante la elaboración, el fuego ha de ser medio y moderado, para que todo vaya cuajando poquito a poco. La tendremos el rato necesario en el fuego, que no es mucho (lo veremos por el borde de la tortilla) antes de darle la vuelta.

Darle la vuelta con cuidado

- Se puede hacer volteándola en el aire o con la ayuda de una tapadera o un plato. Si optamos por usar el plato, de ninguna manera debemos mojarlo con agua pensando que así resbala mejor. Siempre ayuda que el plato sea un poco mayor que la sartén para asegurarnos de que no se nos cae.

From:
https://wiki.euloxio.myds.me/dokuwiki/ - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://wiki.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:tortilla

Last update: **2026/06/27 10:47**