Cómo preparar la tortilla de papas perfecta

03/08/2025

La tortilla de papas, un ícono de la gastronomía española, es mucho más que una simple mezcla de huevo y papas. Es un plato versátil, reconfortante y capaz de generar un debate apasionado sobre si debe llevar cebolla o no. Pero más allá de las preferencias personales, hay un par de secretos que te llevarán a conseguir una tortilla jugosa por dentro y dorada por fuera, digna de los mejores bares de tapas. A continuación, te compartimos la receta definitiva para que te luzcas en tu próxima reunión.

La clave: Elegir los ingredientes y la técnica

La magia de una buena tortilla reside en la sencillez de sus ingredientes. No necesitas nada del otro mundo, solo productos frescos y de calidad.

- **Papas:** Usa papas con un buen contenido de almidón, como la papa blanca o la papa kennebec. Córtalas en láminas finas y de grosor uniforme para que se cocinen de manera pareja.
- **Huevos:** La calidad es fundamental. Opta por huevos de campo o ecológicos, si es posible. La proporción ideal es de 1 huevo por cada 100 gramos de papa.
- **Aceite de oliva:** Usa un buen aceite de oliva virgen extra. No escatimes en este paso, ya que le dará un sabor inconfundible y ayudará a que las papas se frían correctamente.
- **Cebolla (opcional, pero recomendada):** Para aquellos que se inclinan por la cebolla, un buen truco es pocharla lentamente junto a las papas. Esto le dará un sabor dulce y una textura suave a la tortilla.

Paso a paso para la perfección

1. **Pochar las papas (y la cebolla):** Este es el paso más importante. En una sartén grande, calienta abundante aceite de oliva a fuego medio. Agrega las papas cortadas y la cebolla (si la usas) y baja el fuego. El objetivo no es freír, sino **pochar**. Cocina a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que las papas estén tiernas y casi se deshagan al tocarlas. Esto puede llevar unos 20-30 minutos.
2. **Escurrir el exceso de aceite:** Una vez que las papas estén listas, retíralas de la sartén con una espumadera y déjalas escurrir bien en un colador. Reserva un par de cucharadas del aceite de la cocción.
3. **Batir los huevos:** En un bol grande, bate los huevos con sal. Añade las papas y la cebolla pochadas y mezcla

bien, asegurándote de que todas las papas queden bien cubiertas por el huevo. Deja reposar la mezcla por unos 5 minutos. Este truco permite que las papas absorban el huevo, dando como resultado una tortilla más jugosa.

4. **Cuajar la tortilla:** Vierte la mezcla en una sartén antiadherente con un poco del aceite reservado. Cocina a fuego medio, moviendo la sartén suavemente para evitar que se pegue. Cuando los bordes estén cuajados pero el centro siga jugoso, llega el momento de la verdad.
5. **Darle la vuelta:** Con la ayuda de un plato o una tapa, dale la vuelta a la tortilla con un movimiento rápido y seguro. Deslízala de nuevo a la sartén para que se cocine por el otro lado. El tiempo de cocción dependerá de qué tan jugosa la prefieras.

La tortilla de papas es un arte que se perfecciona con la práctica. No te desanimes si no te sale perfecta la primera vez. Lo importante es disfrutar del proceso y de la satisfacción de preparar un plato tan emblemático. Y tú, ¿eres del equipo con cebolla o sin cebolla?