

# Tortilla de papas: los trucos para que la receta te salga jugosa, esponjosa y no se te pegue

26/09/2024



La tortilla de papa es uno de los platos más representativos y clásicos de la gastronomía española, que a lo largo de los años se fue expandiendo por todo el mundo y adquiriendo diferentes recetas para prepararlo. Así, la clásica receta es la que proviene del país europeo, por lo que con algunos trucos efectivos podrás conseguir que te salga perfecta.

Es un verdadero tesoro culinario que captura la esencia de la cocina casera y se gana cada vez más comensales. De este modo, al ser [una forma muy versátil y sabrosa de disfrutar esta verdura](#), puede servirse como plato principal o como guarnición perfecta para acompañar cualquier otra degustación.

Por ello, como hay gente que desea hacerlo bien, les contamos que con una serie de pasos sencillos, es posible lograr una preparación esponjosa, con una [textura crujiente por fuera y jugosa por dentro](#), e incluso evitar que se pegue en la sartén. Tomá nota y conseguí los mejores resultados para sorprender a tus seres queridos.

# Trucos para que la tortilla de papa salga impecable

Un aspecto clave para que la tortilla de papas no se pegue **es elegir bien la sartén**. Optar por un recipiente apropiado, preferentemente con revestimiento antiadherente, comúnmente conocido como teflón, es fundamental para evitar que los ingredientes se adhieran durante la cocción. También es crucial que la fuente esté en buen estado, ya que si tiene el revestimiento dañado o desgastado no brindará la protección adecuada, lo que aumentará el riesgo de que la comida se quede en la superficie.

En cuanto a la esponjosidad de la comida, para lograr llegar a este punto es esencial batir los ingredientes correctamente, asegurando que se incorpore suficiente aire en la mezcla. Además, cocinar a una temperatura adecuada y evitar que se cocinen de más los alimentos ayuda a mantener una textura ligera, suave y mullido.

Por último, para que su textura quede jugosa por dentro y crocante por fuera, lo ideal es cocinar las papas a fuego medio-alto para que se doren bien sin quemarse. Al verter la mezcla en la sartén, hay que asegurarse de subir un poco el fuego para que la superficie se tueste rápidamente, pero luego no olvidarse de bajarlo para que el interior se cocine lentamente y conserve su jugosidad. También es clave darle la vuelta en el momento justo, ya que esto prevendrá que se pase de cocción y pierda esa consistencia suave que tanto gusta.

## Receta de tortilla de papas esponjosa y jugosa



Receta de tortilla de papas esponjosa y jugosa (Imagen ilustrativa)

## **Ingredientes:**

- Papa blanca 400 g
- Huevos, 4
- Cebolla, 1 mediana
- Sal fina, 1 cucharadita
- Pimienta recién molida, a gusto
- Aceite de oliva, 100 cc

## **Preparación:**

-Para comenzar, lavá, pelá y secá muy bien las papas. Luego córtalas en rodajas de aproximadamente 5 minutos.

-A continuación, calentá 50cc de aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Incorporá las papas en el aceite, removiéndolas de vez en cuando, hasta que estén tiernas y ligeramente doradas.

-Por otro lado, cortá la cebolla en tiras finas de 2 mm y saltéala en la sartén hasta que esté apenas dorada. Mientras tanto, batí los huevos en un bol grande con una pizca de sal y pimienta.

-Cuando las papas y las cebollas estén listas, mézclalas con los huevos batidos. Posteriormente, en otra sartén, calentá unas 4 cucharadas de aceite a fuego alto hasta que esté a punto de humear. Verté la mezcla de papas, cebolla y huevo, dejando que cuaje una capa fina en el fondo. Baja el fuego al mínimo y cocina durante unos 4 minutos.

-Finalmente, volteá la tortilla con la ayuda de un plato, agrega un poco más de aceite si es necesario, y cocínala durante 4 minutos más hasta que esté bien dorada por ambos lados. Listo, ya está para disfrutar.

Fuente: Crónica