



Ordena la receta de la tortilla de patatas

En una sartén, con tres cucharadas de aceite bien caliente, se vierte la mezcla.

Se le da la vuelta tapando la sartén con un plato o tapadera, y se espera a que cuaje por el otro lado.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en finas láminas y se fríen con un poco de sal.

Se mueve la sartén hasta que la tortilla está cuajada por un lado.

Una vez fritas, se ponen a escurrir en un colador.

En un plato, se baten los huevos con un tenedor y se echan las patatas.

1. -----

2. -----

3. -----

4. -----

5. -----

6. -----
