

CÓMO HACER UNA TORTILLA ESPAÑOLA

UN POCO DE HISTORIA...

La tortilla española se inventó probablemente en Extremadura durante el siglo XVIII, en la localidad de Villanueva de la Serena. Josephe de Tena Godoy y el marqués Robledo querían encontrar una forma de alimentar a la gente hambrienta, de forma barata y con mucho alimento. Así nació la tortilla española.



¿SABÍAS QUE...?

Hay dos formas principales de hacer una tortilla española: con o sin cebolla. Esto es motivo de gran controversia en España, inspirando mucho debate filosófico e incluso ¡capaz de dividir los hogares!



¿Hay algún alimento o receta que cause controversia en tu casa o cultura?

ANTES DE PONERNOS A COCINAR...

Actividad 1

Echa un vistazo a la receta y anota las palabras que no entiendas... Escríbelas en tu cuaderno.

Actividad 2

Busca la lista de ingredientes y los materiales necesarios, y anótalos en tu cuaderno.

Actividad 3

Lee las instrucciones y anota los verbos que veas en la forma imperativa. Luego escríbelos de nuevo en infinitivo. **Ejemplo:** Imperativo: Corta; Infinitivo: Cortar

Actividad 4

Una vez que tengas todos los verbos, clasifícalos según su conjugación. Primera (-ar), segunda (-er) o tercera (-ir).

First conjugation (-ar)	Second conjugation (-er)	Third conjugation (-ir)

TORTILLA ESPAÑOLA

INGREDIENTES

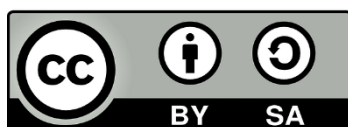
- 6 huevos
- 1 cebolla (200 gr)
- 3 patatas (600 gr)
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

- Corta las patatas transversales en rodajas finas, aunque algo más gruesas que las patatas fritas, y la cebolla en trozos pequeños.
- Fríelas en una sartén con aceite, preferiblemente aceite de oliva, y un poco de sal hasta que estén suaves pero no crujientes. Retíralas y reserva el aceite.
- En el aceite, fríe la cebolla hasta que sea transparente. Retírala.
- Corta las patatas transversales en rodajas finas, aunque algo más gruesas que las patatas fritas, y la cebolla en trozos pequeños.
- Mezcla la cebolla con las patatas. Cuando las patatas y las cebollas se mezclen, se recomienda escurrir y retirar del aceite de oliva.
- Bate los huevos en un tazón. El tiempo para freír las patatas se puede usar para preparar los huevos. Tanto a los huevos batidos como las patatas y las cebollas se les pone un poco de sal, de forma independiente.
- Mezcla los huevos batidos y la mezcla de patatas y cebolla.
- Una vez que la mezcla esté lista, pon un poco de aceite de oliva en la sartén y cuando esté caliente pon la mezcla de huevo, las patatas y las cebollas. Debería estar a fuego medio, no demasiado alto, pero no muy suave porque la tortilla podría estar demasiado seca.
- Para darle la vuelta a la tortilla puedes ayudarte poniendo un plato sobre la tortilla en la sartén. Los más experimentados a menudo tiran la tortilla en el aire girando dramáticamente. Para los novatos, no recomendaría estos giros, para evitar que las tortillas caigan al suelo.
- La popularidad de los ingredientes y recursos facilita la práctica como una actividad en las escuelas de español para estudiantes que aprenden español en España.
- Las tortillas de patatas, a pesar de su simplicidad, pueden ser muy exigentes desde el punto de vista culinario, ya que hay muchos factores que influyen en el arte y la forma de hacerlo. Los factores que más influyen en la personalización del chef son cortar las patatas, cómo freírlas, cómo separar el aceite frito, y cómo cocinar la tortilla.
- En la mesa generalmente se corta en porciones triangulares, como quesos en porciones o cuñas de plástico como en Trivial Pursuit. En los bares suelen ir acompañados de una pequeña porción de pan.

Receta de <https://www.ils spanish.com/es/tortilla-espanola-una-receta-para-practicar-espanol/>

¡Buen provecho!



This work is licensed under Attribution-ShareAlike 4.0 International.
To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.