

# TORTILLA A LA MALLORQUINA



## Preparación

Freír las patatas en abundante aceite, a fuego medio, tienen que quedar bien hechas pero no muy doradas. Escurrir para que suelten el aceite sobrante.

Freír la cebolla a fuego muy lento hasta que esté transparente, escurrir el aceite sobrante.

En un bol mezclar la patata, la cebolla, la sobrasada, el queso y los huevos bien batidos y remover.

En una sartén antiadherente añadir la mezcla y esperar unos minutos, con la ayuda de un plato voltear. Depende si os gusta muy hecha o crudita dejar más o menos tiempo.

Reservar, a mi me gusta más comerla después de un rato preparada para que los sabores se mezclen bien.

## INGREDIENTES

6 huevos grandes  
1 yema  
800 gr de patatas  
1 cebolla  
sobrasada de mallorca  
5 lonchas de queso tipo mallorquín