Tortilla de patatas no frita

Ingredientes (para 2 raciones)

250 g de patata

100 g de cebolla

3 huevos

Aceite de oliva virgen extra

Sal, pimienta.

Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas y la cebolla a trozos pequeños. Introducirlas en un recipiente apto para el microondas junto con 2 cucharadas de agua y una pizca de sal.

2. Remover, tapar y cocinar al microondas a máxima potencia durante 7 minutos aproximadamente, hasta que la patata esté cocida.

3. Calentar una sartén con el aceite de oliva virgen extra y rehogar a fuego vivo la mezcla de patata y cebolla durante unos minutos, hasta que coja color.

4. Batir los huevos y mezclarlos con la patata y la cebolla. Verter otra vez en la sartén y cuajar la tortilla a fuego medio por las dos caras según tus preferencias.