

Tortilla de patatas 'negociada', al gusto del consumidor

Ingredientes

- - 3 patatas
- - 1/2 cebolla
- - 2 huevos (por persona)

Poco hecha, muy hecha, en su punto, caramelizada... En [La Posada del Chaflán](#) lo tienen claro: el cliente tiene que tener "su" **tortilla**, hecha a su medida. De ahí que su tortilla de patatas se llama "la negociada". Y la propuesta que comparten con nosotros es el ejemplo de una tortilla **poco hecha en su interior y doradita por fuera**.

Preparación:

- La patata se pocha en una sartén con aceite de oliva muy lentamente durante media hora o tres cuartos de hora.
- Por otro lado se cocina la cebolla muy lentamente durante largo tiempo en aceite de oliva hasta que llegue a coger un color pardusco.
- Se baten dos huevos por persona.
- Mezclamos todo el conjunto y sazonamos con poca sal. Echamos la mezcla a una sartén con el aceite bien caliente para que se dore rápido.
- Le damos la vuelta poco a poco que vaya cuajando. El resto es paciencia y tacto.