

TORTILLA DE PATATAS **DEL ABUELO**

Pilar Martínez. Aguilar. Ceip. Calixto Ariño Zaragoza, domingo 7 de junio de 2020

Dedicado a mi padre, Julio Martínez Juste.

Cuatro patatas, sal, un buen aceite,
dos cebollas pequeñas, ocho huevos
y paciencia, es lo que necesitas
para hacer la tortilla del abuelo.

Lo primero de todo, dice el yayo,
el móvil no ha de entrar en la cocina,
porque si te distraes con el trasto,
se te va el santo al cielo y es la ruina.

En una sartén grande has de poner
un vaso lleno de aceite de oliva.
Y, lavadas, se fríen las patatas
que habrás cortado en rodajas finas.

A los cinco minutos, incorporas
la sal y las cebollas troceadas,
y las dejas freír con las patatas
hasta que todas queden bien pochadas.

Al cuarto de hora, dentro de un bol grande,
se baten bien los huevos con su sal,
y después, las patatas con cebolla
en el bol con los huevos juntarás.

De nuevo, a la sartén, toda la mezcla,
la vitro bajarás de intensidad,
mientras se va cuajando poco a poco,
veinte minutos y con tranquilidad.

Cuando parece que se está espesando,
la taparás con un vuelve-tortillas,
y le darás la vuelta con cuidado
al percibir ese olor que maravilla.

Con tenedor se pincha y se tantea
y se deja freír del otro lado,
le pueden hacer falta varias vueltas
para que adquiriera su color dorado.

Cuando la veas bien, ya la retiras,
la dejas en un plato a reposar,
te la llevas a casa de los nietos
y juntos os ponéis a merendar.

¡Qué tortilla tan rica hace mi padre!
Aquellos que la prueben lo dirán.
Él se quita importancia y nos comenta
que la maestra era mi mamá.