

# Receta de tortilla de patatas

## Con imperativo (tú)

(Pelar) Pela y (cortar) corta las patatas en pedazos finos y pequeños. (Freír) Fríe las patatas con abundante aceite, a fuego lento. Cuando estén fritas y blandas, no doradas, (sacar) saca las patatas de la sartén. (Poner) Pon las patatas en un colador para eliminar el aceite sobrante y (añadir) añade sal al gusto.

Por otro lado, (batir) bate seis huevos y (mezclar) mezcla las patatas con ellos.

(Calentar) Calienta aceite y, cuando esté bien caliente, (echar) echa la mezcla y (esperar) espera un poquito a que cuaje. Luego, (dar) da la vuelta a la tortilla y así está hecha por ambas partes.

Si te gusta la cebolla, (picar) pica un trozo de cebolla bien fina y (hacer) haz las patatas junto a la cebolla.

## Con imperativo (usted)

(Pelar) Pele y (cortar) corte las patatas en pedazos finos y pequeños. (Freír) Fría las patatas con abundante aceite, a fuego lento. Cuando estén fritas y blandas, no doradas, (sacar) saque las patatas de la sartén. (Poner) Ponga las patatas en un colador para eliminar el aceite sobrante y (añadir) añada sal al gusto.

Por otro lado, (batir) bata seis huevos y (mezclar) mezcle las patatas con ellos.

(Calentar) Caliente aceite y, cuando esté bien caliente, (echar) eche la mezcla y (esperar) espere un poquito a que cuaje. Luego, (dar) dé la vuelta a la tortilla y así está hecha por ambas partes.

Si te gusta la cebolla, (picar) pique un trozo de cebolla bien fina y (hacer) haga las patatas junto a la cebolla.

## Con impersonal (Se)

(Pelar) Se pelan y (cortar) se cortan las patatas en pedazos finos y pequeños. (Freír) Se fríen las patatas con abundante aceite, a fuego lento. Cuando estén fritas y blandas, no doradas, (sacar) se sacan las patatas de la sartén. (Poner) Se ponen las patatas en un colador para eliminar el aceite sobrante y (añadir) se añaden sal al gusto.

Por otro lado, (batir) se baten seis huevos y (mezclar) se mezclan las patatas con ellos.

(Calentar) Se calienta aceite y, cuando esté bien caliente, (echar) se echan la mezcla y (esperar) se espera un poquito a que cuaje. Luego, (dar) se da la vuelta a la tortilla y así está hecha por ambas partes.

Si te gusta la cebolla, (picar) se pica un trozo de cebolla bien fina y (hacer) se hacen las patatas junto a la cebolla.