



XueXi XiBanYaYu

Ingredientes:

5 o 6 patatas  
1 cebolla  
7 huevos  
Sal  
Aceite de oliva



Pasos:

- 1-Trocear la cebolla
- 2- Pelar las patatas y cortar en trozos pequeños
- 3- Batir los huevos y añadir sal
- 4-En una sartén añadir aceite de oliva generosamente, cuando este caliente añadir las patatas y remover.
- 5 -añadir la cebolla, añadir sal y remover.
- 6- tapar y cocinar unos 20 minutos (ir removiendo)
- 7- sacar las patatas y mezclar con los huevos.
- 8- en una sartén con unas gotas de aceite ponemos toda la mezcla hasta que empiece a cuajar (4 min) Con un plato grande o una tapa dar la vuelta a la tortilla y cocinar unos 5 minutos más.

¡Y listo para comer!

¡Que aproveche!



XueXi XiBanYaYu

## 土豆饼

配料：

5 或 6 个土豆  
1 个洋葱  
7 个鸡蛋  
盐  
橄榄油



步骤：

- 1-切洋葱
- 2-削皮土豆切成小块
- 3- 搅拌鸡蛋，加盐
- 4-在平锅中加入适量的橄榄油，趁热加入马铃薯并搅拌。
- 5-加入洋葱，加盐搅拌。
- 6-盖上锅盖并煮约 20 分钟（搅拌）
- 7-取出土豆并与鸡蛋混合。
- 8-在装有几滴油的煎锅中，将所有混合物放入锅中，直到凝固为止（4 分钟）。用大盘子或盖子盖上煎锅，再煮 5 分钟。

准备吃！  
好好享用！