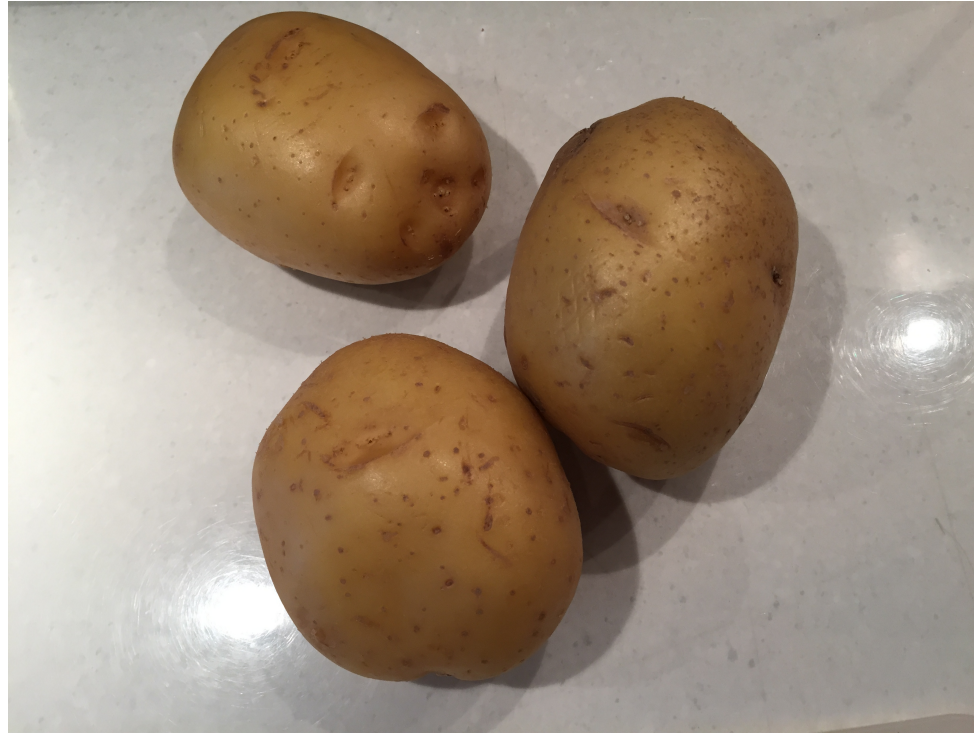


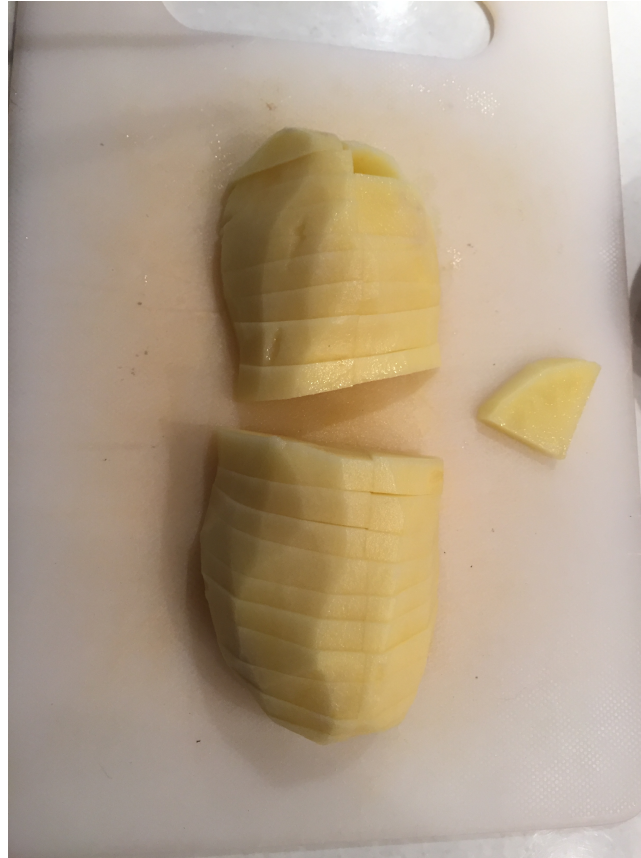
Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Peel three big potatoes.

Épluchez trois grosses pommes de terre.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Slice the potatoes into thin pieces.

Coupez les pommes de terre en fines tranches.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Clean up the starch out of the potatoes.

Nettoyez la fécula des pommes de terre.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Warm up half a centimetre of olive oil in a pan.

Réchauffez un demi-centimètre d'huile d'olive dans une casserole.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Put the potatoes in the pan and add some salt.

Mettez les pommes de terre dans la casserole et ajoutez du sel.

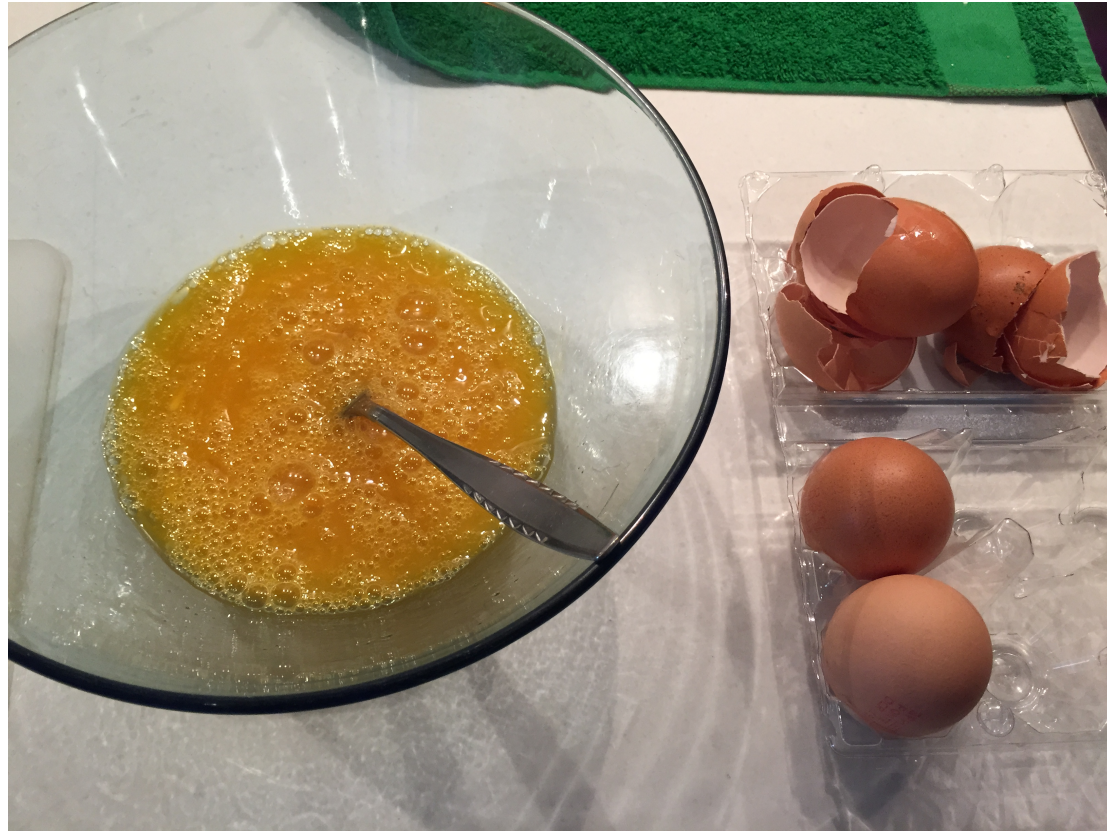
Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Cover the pan and fry the potatoes at low temperature.

Couvrir la poêle et faire revenir les pommes de terre à basse température.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Beat six medium sized eggs.

Battez six œufs de taille moyenne.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Stir the potatoes until they are soft fried.

Remuez les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient molles.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Fry the eggs with the potatoes at low temperature for 10 minutes.

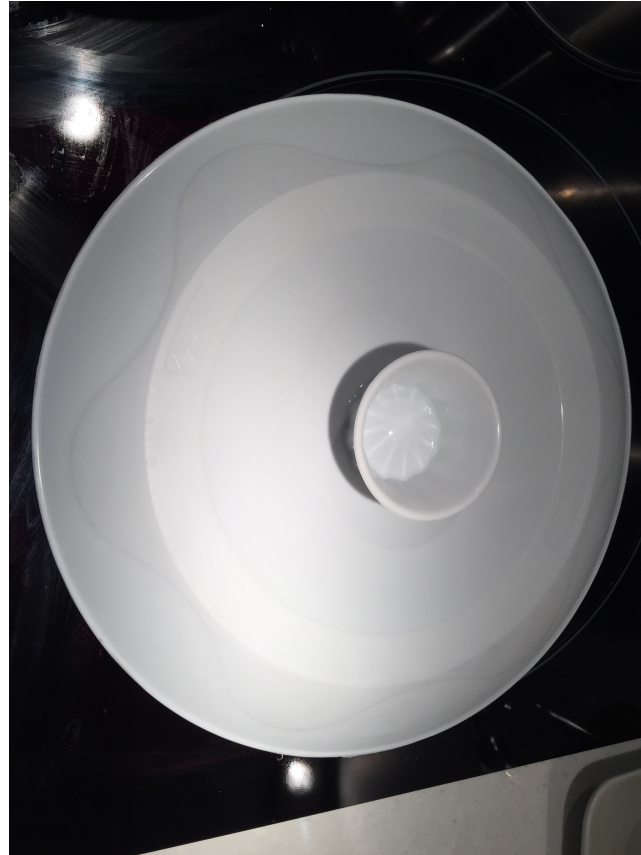
Faites frire les œufs avec les pommes de terre à basse température pendant 10 minutes.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Avoid the egg sticking to the sides of the pan.
Évitez que l'œuf ne colle aux parois de la poêle.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Use a big plate (with a handle) to turn the tortilla.

Utilisez une grande assiette (avec une poignée) pour retourner la tortilla.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Turn the tortilla with the help of the plate.

Retourner la tortilla à l'aide de l'assiette.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Return the tortilla slowly into the pan.

Remettez lentement la tortilla dans la casserole.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Slow fry the other side of the tortilla for 10 more minutes.

Faites frire lentement l'autre côté de la tortilla pendant 10 minutes de plus.

Tortilla de Patatas – By Sara Castells



Serve on a nice plate. And voilà....bonne appétit!

Servir dans une belle assiette. Et voilà....bonne appétit!