Tortilla de patatas

OOGG PRESS
Utazási Magazin

Hozzávalók

- 1 kb. 25 cm átmérőjű serpenyő (kisebb adagnál, érdemesebb arányosan, kisebb átmérőjű serpenyőben készíteni)
- 1 kg burgonya
- 6 tojás
- 1 közepes hagyma
- olívaolaj
- só

A tengeri herkentyű elhagyható ha valaki nem szereti.

Elkészítése

A hagymát megpucoljuk és felkockázzuk, míg a burgonyát pucolás után vékony, néhány mm-es szeletekre vágjuk és megsózzuk. A tojásokat felverjük. A hagymát a bőséges olajban (kb. háromnegyed ujjnyi) lassú tűzön (alacsony középtűz, 5-6-os fokozat) sütjük néhány percig, majd hozzáadjuk a krumplit és ugyanezen az az alacsony tűzön kb. 20-30 percig sütjük, amíg puha nem lesz. Amikor beletesszük a burgonyát, az olaj nem lepi el ezt a mennyiséget, ezért hogy valamennyi megpuhuljon, fontos hogy állandóan kevergessük. Ha már kész a burgonya, lehúzzuk a serpenyőt a tűzről. Kivesszük a burgonyát egy szűrőbe, és egy kanállal kicsit megnyomkodjuk, hogy a lehető legtöbb olaj kijöjjön belőle. Az így olajtól megszűrt krumplit beletesszük a felvert tojásokba és összekeverjük. Kicsit megsózzuk a keveréket is. A serpenyőből kiöntjük az olajat és csak egy nagyobb kanálnyit hagyunk benne. Az összekevert tojásos krumplit visszaöntjük az edénybe, és további 10 percig sütjük, továbbra is lassú tűzön, keverés nélkül. Mikor láthatóan már kezd az alja megszilárdulni, nagy levegőt veszünk és felkészülünk az átfordításra.

A fordítás: A serpenyőnél valamivel nagyobb lapos tányért vagy fedőt használunk, aminek nincs pereme. A lapos tányért ráhelyezem a serpenyőre (mint egy fedőt), majd egyszerűen átfordítom az egészet, hogy a serpenyő legyen felül. Ilyenkor természtesen kicsit kifolyik a még nyers tojás a tányérra, de ettől ne ijedjünk meg! Ekkor visszateszem a serpenyőt a tűzre, ismét teszek bele egy kanál olívaolajat, és a tányéron lévő tortillát most a nyers részével lefelé csúsztatom a serpenyőbe. Majd a szélét egy fakanállal beleigazítom az edénybe, hogy szép kerek formája legyen. Még kb. 5 percig sütjük, miközben óvatosan meg-meg mozgatjuk a serpenyőt. (Saját ízlésünkön múlik, hogy alaposan átsütjük-e, vagy azt szeretjük ha a tojás kicsit híg benne. Ebben az estben, egy

egészen picit hígabb marad.) Ha kész, egyszerűen ráborítjuk egy másik tálra, és tortaszerűen felvágjuk, vagy esetleg apróbb kockákban tapasként kínáljuk.

Hidegen is nagyon finom, sőt sokan kimondottan így szeretik. Nekünk egy könnyű salátával a tökéletes ebéd, vagy néhány olívabogyóval és borral az egyik legjobb tapas.
Forrás: http://tapasbaritthon.blogspot.hu/

Jó étvágyat!