

Tortilla Española

237

Typ: Gemüse

Quelle: www.almodovarlandia.com/espanyol/t

Bemerkungen: Si la mezcla parece un poco seco cuando se la esta friendo, se pueda añadir más aceite.

Zutaten:
3 Patatas
1 cucharada de aceite de Olivas
1 Cebolla, picada
Sal y Pimienta negra
3 huevos

Rezept:

- se lava las patatas. (lo mejor es pelarlas - Españoles nunca ponen patatas no peladas en su Tortilla, pero otras personas prefieren las patatas con su piel.) Se corta las patatas en lonchas muy finas y se las pone en una caserola llena de agua salada. Se hace hervir las patatas y las coce a medio cocer. Se puede también freir las patatas un poquito.
- se calienta el aceite en la sartén
- se pone las cebollas cuidadosamente porque el aceite podría brotar. Se remueve.
- se añade las patatas. Se mueve la sartén y se remueve todo para que nada se pegue. Se sazonea con Sal y pimienta.
- se va revolviendo los huevos en una bola y les sazonea bien con sal y pimienta.
- se dora las cebollas y las patatas a un fuego un poco más lento, siempre removiendolo.
- se pone las patatas en los huevos revueltos y se mezcla todo bien.
- se pone la sartén por otra vez al fuego y cuando la sartén está muy caliente se pone la mixtura. Va a cuajarse inmediatamente. Hay que freír la Tortilla por 2 Minutos, después hay que darla una vuelta y terminarla.