

Spanyol burgonyás tortilla - Tortilla de patatas



Hozzávalók

5–6 közepes burgonya

6 tojás

1 kisebb fej vöröshagyma (opcionális, de ajánlott)

Só ízlés szerint

Bőséges olívaolaj a sütéshez

Elkészítés

1 Burgonya előkészítése

- Hámozd meg a krumplit.
- Vágd vékony szeletekre
- A hagymát vágd finomra vagy vékony csíkokra.

2 Burgonya sütése olajban

- Egy serpenyőben melegíts fel **bőséges olívaolajat** (vagy napraforgóolajat).
- Add hozzá a burgonyát és a hagymát.
- Sózd meg.
- Közepes lángon süsd puhára.
- Ne pirítsd ropogósra!
- Inkább konfitálódjon / párolódjon az olajban.

- Amikor puha, szűrd le az olajat.

3 Tojásos keverék

- Verd fel a tojásokat egy nagy tálban.
- Sózd meg.
- Keverd hozzá a leszűrt burgonyát + hagymát.
- Hagyd állni pár percre, hogy felszívja a tojást.

4 Tortilla sütése

1. Kevés olajat melegíts egy tapadásmentes serpenyőben.
 2. Öntsd bele a tojásos burgonyát.
 3. Közepes–alacsony lángon süsd.
- Amikor az alja megsült:
4. Egy tányér segítségével fordítsd meg.
 5. Csúsztasd vissza a serpenyőbe.
 6. Süsd készre a másik oldalát is.

Átsütöttség

Ízlés szerint:

- Belül krémes / lágy (klasszikus spanyol) vagy teljesen átsütött

Tálalás

- Melegen vagy hidegen is jó.
- Háromszögekre vágva tapasnak is tálalható.