

Tortilla di Patatas



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ziemniaki - 5 szt.
- jajko - 5 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- cebula - 2 szt.
- olej - 3/4 szklanki

Opis przygotowania:

Ziemniaki obieramy i kroimy na nieregularne, ale dość płaskie kawałki. Cebule siekamy w kostkę. W dużym rondlu rozgrzewamy olej i w głębokim tłuszczu podsmażamy lekko ziemniaki - powinny zmięknąć, ale nie powinny się przyrumienić. Pod koniec frytowania ziemniaków wrzucamy do oleju cebulę i smażymy chwilę. Wyjmujemy kartofle i cebulę z rondla łyżką cedzakową i odsączamy z tłuszczu na papierowych ręcznikach. W misce rozbijamy widelcem jajka, wrzucamy ziemniaki, cebulę, dodajemy sól, ewentualnie pieprz, jeśli ktoś lubi. Wszystko dobrze mieszamy. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i wlewamy jajka z ziemniakami i cebulą. Smażymy, aż omlet ładnie się zrumieni od spodu. Sprawdzamy dokładnie, czy tortilla nigdzie nie przywarła do patelni - będziemy ją teraz odwracać, żeby smażyć z drugiej strony, i jeśli jest gdzieś przyklepiona do patelni, to może nam się cała rozwalić. Przykrywamy patelnię dużą, najlepiej płaską pokrywką, przytrzymujemy ją i zdecydowanym ruchem odwracamy patelnię do góry dnem - ja robię to na wszelki wypadek zawsze nad zlewem, bo nie wiadomo co wycieknie. Następnie stawiamy patelnię na ogniu, dolewamy trochę oleju, zsuwamy tortillę z pokrywki i smażymy, aż się przyrumieni z drugiej strony. Właściwie trudno sobie wyobrazić, jak dobre mogą być kartofle usmażone z jajkiem, podane z sałatą oczywiście.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!