



Hiszpańskie delicje

Tortilla española – jak z cebuli, ziemniaków oraz jajek przygotować jedną z najbardziej znanych hiszpańskich potraw

Potrzebne składniki (danie dla 4 osób):

- 4 jaja od szczęśliwej kury
- 4 średniej wielkości ziemniaki
- 1 cebula
- 50 ml mleka¹
- **oliwa z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- sól do smaku

Przygotowanie:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na cienkie plasterki. Postaraj się, aby plasterki były podobnej grubości.
2. Obierz cebulę i pokrój ją na cienkie plasterki. Postaraj się, aby plasterki były podobnej grubości.
3. Umieść cebulę oraz ziemniaki w durszlaku i bardzo starannie wypłucz, aby pozbyć się skrobi.
4. Wlej oliwę z oliwek extra virgin 100% na patelnię i podgrzej. Oliwa musi przykryć pokrojone wcześniej ziemniaki i cebulę. Podsmaż ziemniaki i cebulę – na początku na dużym ogniu ale jak tylko ziemniaki i cebula zaczną zmieniać kolor, zmniejsz ogień na mały. Pamiętaj o mieszaniu – aby ziemniaki i cebula się nie przypaliły.
5. W misce ubij jajka z dodatkiem mleka oraz soli. Aby nie przesolić dodaj pięć niewielkich szczypt soli – jedną na każde jajko i jedną na mleko. Odstaw miskę z ubitymi jajkami, mlekiem i solą na bok.
6. Kiedy ziemniaki i cebula się usmażą przełóż ziemniaki z cebulą do durszlaka i podłóż pod niego miskę. Poczekaj, aż nadmiar oliwy spłynie do miski. Przełóż ziemniaki i cebulę z durszlaka do miski z ubitymi jajkami, mlekiem oraz solą. Odstaw na 10 minut.
7. Tłuszcz, który zgromadził się w misce przelej na patelnię i podgrzej.

8. Przełóż na rozgrzaną patelnię ubite jajka z mlekiem i solą, usmażonymi ziemniakami i cebulą.
9. Mieszaj od czasu do czasu.
10. Przykryj patelnię i poczekaj aż białko na wierzchu całkowicie się zetnie.
11. Wyciągnij duży talerz i za jego pomocą obróć tortillę na drugą stronę.
12. Przykryj patelnię pokrywką. Jeżeli wolisz aby tortilla nie była zbyt ścięta w środku, użyj dużego ognia natomiast jeśli wolisz, żeby tortilla była ścięta również w środku, zmniejsz ogień na mały.
13. Idealnie byłoby obrócić tortillę na patelni przy użyciu talerza przynajmniej jeszcze jeden raz.
14. Wyłóż tortillę na duży talerz, pokrój w trójkąci.

Życzymy smacznego!