

Tortilla con patatas

Scriș de Claudia Hotea

Vineri, 02 Iulie 2010 09:59 - Ultima actualizare Vineri, 02 Iulie 2010 10:04



Imi place Spania si mai mult decat atat imi place bucataria spaniola. Exotismul ei ma incanta, dar si simplitatea ei. Va recomand cand ajungeti prin Spania sa va achizitionati o carte de bucate spaniola. Cel putin eu asa fac atunci cand ajung in alta tara.

Reteta de Tortilla con patatas este una clasica si foarte buna. Iata de ce aveti nevoie:

Ingrediente:

-2 cartofi medii

-3 oua

-o ceapa (eu am folosit si verde cand am avut pentru ca imi place tare)

-1 catel de usturoi

-sare, ulei, chilli, condimente mediteraneene (optional)

Mod de preparare:

Tortilla con patatas

Scris de Claudia Hotea

Vineri, 02 Iulie 2010 09:59 - Ultima actualizare Vineri, 02 Iulie 2010 10:04

Se curata cartofii si se taie cubulete mici. Tocam fin ceapa si usturoiul si le punem la calit in mult ulei. Putem adauga un fir de cimbru, miroase excelent. Peste ingredientele calite adaugam cartofii si ii amestecam. Trebuie sa iasa moi, nu prajiti. De aceea se poate folosi un capac pentru ca sa fie mai moi.

In timp ce cartofii se prajesc, amestecam ouale intr-un castron. Scoatem cartofii, ii scurgem de ulei si ii turnam peste ouale batute. Pasam usor cu o furculita pentru a marunti cartofii. Adaugam ingredientele dorite si amestecam

Ungem o alta tigaie cu putin ulei si turnam peste uleiul incins amestecul de oua si cartofi. Cu grija ridicam cu ajutorul unei spatule marginile tortillei. O lasam la foc mic. Cand este gata pe o parte o intoarcem cu ajutorul unei farfurii sau a unui capac pe partea cealalta.

La servire se poate rade cascaval deasupra.

Pofta buna!

AUTOR: Claudia Hotea

<http://caietederetete.wordpress.com/> /