

Madrid Tortilla Española

Toplam 43 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Tortilla española, patates ve soğan zeytinyağında yumuşatılmış yumurtayla kalın bir İspanyol omeletine dönüşür.

Malzemeler

- 700 gr Patates
- 6 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Patatesleri ince yarımaya, soğanı ince piyazlı doğrayın.
2. Patates ve soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Yumurtaları tuz ve karabiberle çırpıp patatesle karıştırın.
4. Karışımın avaya alıksız şekilde 6 dakika pişirin.
5. Omeleti çevirip diğer yüzünü 4-5 dakika tutturun.

PÜF NOKTASI

Omeleti çevirmeden önce kenarların tutmasını beklemek dağınıklığı azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

İlham alarak dilimleyip domates salatası ile ekmele servis edin.

Alerjenler

Yumurta