

Madrid Tortilla Española

Toplam 43 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 17/10

Tortilla española, patates ve soğan zeytinyağında yumuşatılmış yumurtayla kalırlı İspanyol omletine 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 yarım, soğanı ince piyazlı doğrayın.
2. Patates ve soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Yumurtaları tuz ve karabiberle çırpıp patatesle karıştırın.
4. Karışımı tavaya alıp kısık ateşte 6 dakika pişirin.
5. Omleti çevirip diğer yüzünü 4-5 dakika tutturun.

PÜF NOKTASI

Omleti çevirmeden önce kenarların tutmasını beklemek dağınıklığı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

İlham alarak dilimleyip domates salatası ile ekmele servis edin.

Alerjenler

Yumurta