

# Tortilla Espanola

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 6/10

İspanya'nın bir klasiği tortilla española; patates ve soğanın bol zeytinyağında 60-65°C'de yumuşak yumuşak çekildiği, ardından yumurtayla birleştirilip iki yüzü mühürlenerek dilim dilim servise giden kalın omlettir.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 6 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz

## Yapılışı

- Patatesleri soyup 2-3 mm dilimleyin; soğanı mayı doğrayın sarımsakları ezin.
- Geniş tavaya zeytinyağındakün, patates ve soğanı çine yatırın orta-kısa ateşte yağ kabarcıklaçıl kadar (60-65°C) 18 dakika konfitleyin; sarımsakları son 2 dakikada ekleyin.
- Patates ve soğanı süzgece alıp fazla yağ süzdürün; tuz ve karabiberle hafifçe karıştırın.
- Yumurtaları derin kapta çirip süzölmüş patates karışımına ekleyin, 5 dakika dinlendirin.
- Tavada 2 yemek kaşığı yağ bırakıp ısıttıktan sonra, kenarlardan toplayarak orta ateşte 5 dakika alt yüzü tutturun.
- Geniş bir tabakla tortillayı çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha pişirin; merkezi hafif ıslak (jugosa) kalsın.
- Tabağa alıp 5 dakika dinlendirin, üstüne ince maydanoz serpin; 110°C'ye oda sıcaklığında dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi konfitlemek tortillanın mzasında yağ kızılgil, sadece sıcak (60-65°C) olmalı. Çevirmek için ya geniş tabak yardımıyla da iki tavalı pişirme tekniğini kullanıp orta ıslak (jugosa) merkez İspanyol klasiğidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

110°C'ye oda sıcaklığında dilimleyip üstüne ince maydanoz serpererek servis edin; yanında ekmek ve domates salatasıyı gider.

## Alerjenler

Yumurta