

Tortilla İspanak Tava

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

İspanya usulü tortilla İspanak tava; klasik tortilla española'nın İspanak varyantı Patates ve soğan zeytinyağıyla konfit edilip İspanak ve sarımsakla buluşturulduktan sonra çirpi yumurtayla iki yüzü mühürlenmiş, dilim dilim servis edilen kalın omlet.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 150 gr İspanak
- 2 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak

Yapılış

- Patatesleri 2-3 mm dilimleyin; soğanı yarımaya doğrayın sarımsakları ezin, İspanakları kaynatıp süzün ve iri doğrayın.
- Geniş tavada zeytinyağı orta-kısa ateşte 15 dakika Patates ve soğanı 8 dakika konfitleyin (yağ kabarcıklarış 60-65°C); sarımsakları son 2 dakikada ekleyin.
- Patates karışımını 5 dakika soğutun; İspanakları tavada 2 dakika soldurun.
- Yumurtaları derin kaptaki tuz ve karabiberle çirpi süzölmüş patates ve İspanak yumurtaya katıp 5 dakika dinlendirin.
- Tavada 2 yemek kaşığı yağ bırakıp orta ateşte 15 dakika karışımı döndürün, kapakla 5 dakika alt yüzü tutturup geniş tabakla çevirin, diğer yüzünü 4 dakika daha pişirin.
- Tabağı 5 dakika dinlendirin; 110°C'ye oda sıcaklığında dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi ince dilimleyip soğanla zeytinyağıyla konfit edin; 60-65°C, yağ kızgın değil sadece sıcak İspanakları kaynatıldıktan sonra ekleyin; aksi halde tava buhar yapar, yumurta yoğunlaşmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Tortillayı tabağı 5 dakika dinlendirin; 110°C'ye oda sıcaklığında dilimleyin, yanına dilim domates, ekmek ve demli çayla İspanya kahvaltısı sofrasını tamamlayın.

Alerjenler

Yumurta