



TORTILLA DE PATATAS CON CHORIZO Y JAMON SERRANO

Normatyw surowcowy:

- 7 dużych jaj
- 6 średniej wielkości ziemniaków, obranych i pokrojonych w cienkie plastry (o grubości ok. 0,5 cm)
- 1 cebula
- 1 pikantna kiełbasa chorizo (150-250 g), rozdrobniona w palcach lub pokrojona na drobne kawałki
- 150 g jamon serrano pokrojonej w drobne kawałki
- Oliwa z oliwek
- Czarny pieprz i sól



Źródło: <http://hiszpania-portal.pl/hiszpanska-tortilla-de-patatas-z-chorizo-przepis/>

Sposób przygotowania:

Na dużej patelni podgrzewamy oliwę z oliwek i na średnim ogniu smażymy ziemniaki, mieszając je co kilka minut. Gdy ziemniaki będą miękkie dodajemy posiekaną na drobne kawałki cebulę. Następnie dodajemy chorizo i jamon podsmażamy całość jeszcze przez chwilę, aż z kiełbasy wytopi się zabarwiony na czerwono papryką pimenton tłuszcz. Do miski wbijamy jajka, doprawiamy je solą i pieprzem, roztrzepujemy widelcem. Do roztrzepanych jajek dodajemy podsmażone ziemniaki z chorocho i jamonem i całość mieszamy. Wszystko wlewamy z powrotem na patelnię na której podsmażaliśmy ziemniaki z cebulą i chorizo. Smażymy to na małym ogniu pod przykryciem przez około 8 minut. Odwracamy omlet na drugą stronę (przykładamy do patelni talerz, po czym energicznie odwracamy i delikatnie zsuwamy tortillę z powrotem na patelnię), smażymy kolejne 8 minut. Gotową tortillę ziemniaczaną z chorizo ostrożnie przekładamy z patelni na duży talerz. Przystawka ta smakuje wyśmienicie podana z sałatką ze świeżych warzyw (miks sałat z rukolą) oraz pomidorem.

RESTAURANTE VUELVE CAROLINA**Anna Krótki**