

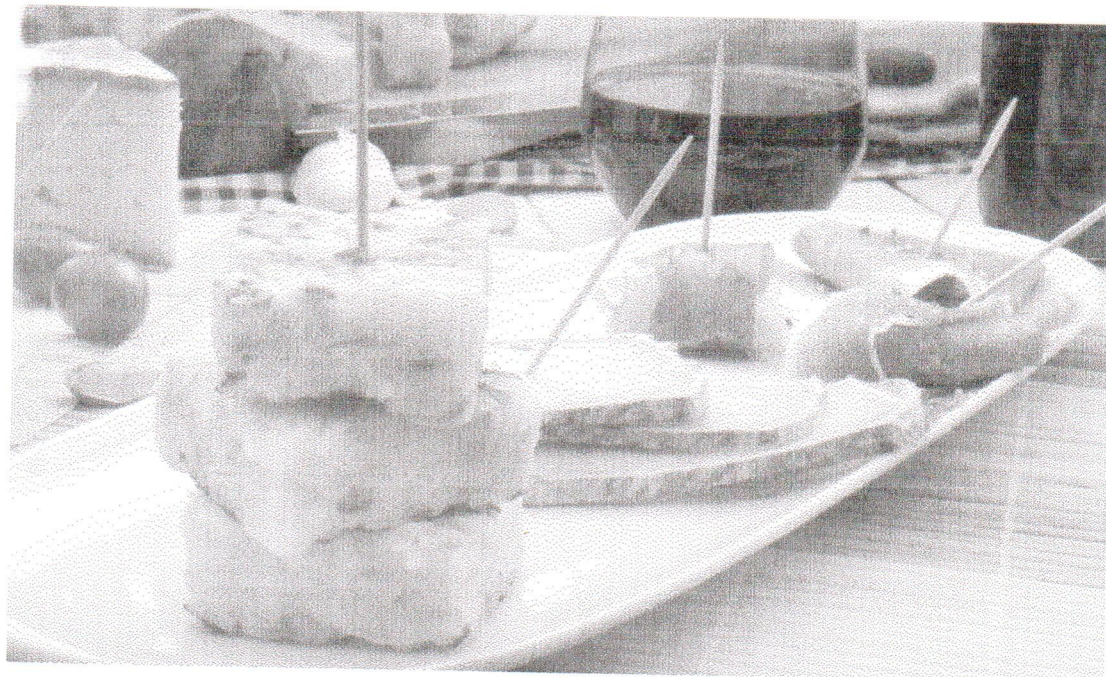
VEGETARISK

Spansk tortilla de patatas - potatisomelett

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Den här potatisomeletten är nog den vanligast av alla spanska tapas. Man äter den skuren i fyrkanter tillsammans med andra goda tapas.

Hemligheten med en riktigt god potatistortilla är att först låta potatisen långsamt bli klar. Beroende på tärningarnas storlek tar det 30-40 minuter. Man kan äta den varm eller rumstempererad men aldrig kall, i alla fall inte om man är spanjor.



INGREDIENSER



- 500 g potatis
- olivolja till stekning
- 0.5 gul lök finhackad
- 3-4 ägg
- 0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skala och tärna potatisen. Hetta upp olja i en stekpanna på medelvärme och lägg i potatistärningarna. Låt dem nu långsamt steka tills de är mjuka. Känn med potatissticka. Låt lökhacket steka med i slutet.
- 2 Vispa ägg och salt. Fiska upp potatis och lök och blanda det varsamt med äggen. Häll äggröran i stekpannan. Stek tortillan tills den går att vända. Äggen ska ha stannat i botten och den ska ha fin färg. Lägg en stor tallrik eller ett grytlock över stekpannan och stjälp upp. Tillsätt lite olja i stekpannan och låt tortillan glida tillbaka för att få färg på andra sidan och bli helt klar. Tar ca 5-6 minuter.