Unser Rezept zum Nachkochen

Tortilla de patatas	**Kartoffelomelette**
Tiempo de preparación 45 minutos Tiempo de cocción 30 minutos	Vorbereitungszeit 45 min Kochzeit 30 min
Ingredientes (2 personas):	**Zutaten für 2 Personen:**
4 huevos 4 patatas 1 cebolla Sal, pimienta Aceite de oliva	4 Eier 4 mittelgroße Kartoffeln 1 mittelgroße Zwiebel Salz, Pfeffer Olivenöl
Preparación	**Zubereitung**
Pelar y lavar las patatas y la cebolla. Colar y secarlas con un papel de cocina. Cortarlas en láminas finas. Salar. Poner el aceite a calentar en una sartén o freidora. Echar las patatas con la cebolla. Bajar el fuego y cubrir la sartén. Mover de vez en cuando. Retirar las patatas y la cebolla cuando estén blandas (no tienen que estar fritas). Batir los huevos y añadir las patatas y la cebolla y un poquito más de sal. En otra sartén más pequeña antiadherente, poner un poquito de aceite a calentar. Cuando esté caliente, echar la mezcla. Esperar un poco, poner por encima un plato un poco más grande que la sartén y dar la vuelta a la tortilla. Darle varias vueltas en función del gusto del consumidor.	Die Kartoffeln und die Zwiebel waschen und schälen. Beides in ca. 1,5 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit ein wenig Salz vermischen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Kartoffel- und Zwiebelscheiben bei niedriger Hitze durchgaren (dürfen nicht braun werden!). Die Pfanne vom Feuer nehmen, Kartoffeln und Zwiebeln auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Inzwischen die Eier mit Pfeffer und Salz mit einem Schneebesen verrühren und die abgekühlten Kartoffeln und Zwiebeln daruntermischen. Die Kartoffel-Ei-Masse zurück in die Pfanne mit erhitztem Öl geben und von einer Seite goldbraun durchbacken. Um das Omelette zu drehen, einen großen Teller auf die Pfanne legen, das Omelette aus der Pfanne darauf stürzen und vorsichtig zurück in die Pfanne gleiten lassen. Das Omelette kann warm oder kalt mit Salat, verschiedenen Dips und frischem Brot gegessen werden. Nach Belieben kann man unter die Eimasse auch Schinkenwürfel , Gemüse oder Käse geben.

gez. Anna Martínez Hernández