

Tortilla de patatas Daniela Ortegi



Składniki

6 dużych jaj
6 dużych ziemniaków
1 duża cebula (drobno posiekana)
szczypta soli
oliwa z oliwek
2 buraki
puszka czerwonej fasoli
czosnek

Opis wykonania

Peruwiański przysmak idealny na śniadanie

Opis przygotowania

[photo id="405"]

Obierz ziemniaki, pokrój je w kostkę, przygotuj inne składniki do tortilli (fasola, czosnek, awokado).

Rozgrzej oliwę na patelni i usmaż na niej ziemniaki.

Gdy ziemniaki będą miękkie, dodaj cebulę i smaż jeszcze chwilę.

Przełóż ziemniaki z cebulą do miski i odstaw na bok, aby nieco przestygły.

W misce wymieszaj jajka z solą, dodaj podsmażone ziemniaki z cebulą.

Na niedużej patelni rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek i wlej delikatnie masę jajeczno-ziemniaczaną.

Smaż na małym ogniu pod przykryciem około 8 minut (na złoty kolor).

Odwróć tortillę na drugą stronę (przyłóż do patelni talerz, po czym energicznie odwróć i delikatnie zsuń omlet z powrotem na patelnię) i smaż kolejne 5 minut.

Smacznego!!