

Tortillas – Recept hämtat ur den spanska kokboken

Tortillas de Patatas, den populära spanska potatisomeletten, finns beskriven redan av kung Filip III:s kock Francisco Martinez Montañón i början av 1600-talet. Här är receptet:

1 ½ dl olivolja

1 kg skalad och skivad potatis

2 tsk salt

6 ägg

Hetta upp 1 dl olivolja i en stekpanna. Lägg i potatisen, salta och vänd när de fått lite färg. Sänk värmen och efterstek potatisen i 15-20 minuter. Häll av överflödigt fett. Vispa äggen, salta och blanda försiktigt ner potatisen i äggsmeten. Låt stå någon minut medan du åter hettar upp stekpannan med återstående olja. Häll ner ägg- och potatissmeten. Sätt ner värmen och låt tortillan stelna några minuter. Ta fram en tallrik och vänd tortillan i pannan och låt steka ytterligare några minuter. I Madrid har man länge kombinerat receptet med stekt lök och vitlök. En blandning man bland annat kan få på Guadalminas golfkiosk på södra banan.

Vill man variera Tortillan kan den kombineras med till exempel:

Mariscos (musslor,räkor,bläckfisk), Sardinias (sardiner), Atún (tonfisk), hígado de pollo (kycklinglever), Caracoles (sniglar), Angulas (glasålar), Espárragos trigueros (grön vild sparris), Cazadora (svamp), Catalana (butifarrakorv), Espinacas (spenat), Murciana (färska grönsaker), Hierbas aromáticas (t ex timjan, oregano och dragon)

Så inte behöver omeletten vara tråkig. Det är bara fantasin som sätter gränser. Varför inte lägga på lite god Iberico skinka och hyvla lite Parmesanost ovanpå. Kanske inte helt spanskt men en god Medelhavs rätt.