

Recept na tortillu de patatas podle kuchaře ze Santander -varianta s cibulí

Suroviny na tortillu pro 4 lidi. **Běžně se počítá jedna velká brambora jedno vejce na člověka.**

4 brambory
4 vejce
1 žloutek
2 sladké cibule
Extra panenský olivový olej
Sůl



1. Začněte oloupáním a nakrájením brambor na stejné plátky. Tím zajistíte, že se rovnoměrně uvaří.

2. Vložte je do pánve s dostatečným množstvím oleje, aby byly ponořené, a smažte na středně nízkém plameni asi 30 minut, občas promíchejte, aby se nepřilepily.

3. Po uvaření vyjměte a dejte stranou.

4. Mezitím si najemno nakrájejte cibuli a restujte ji na pánvi s olejem a trochou soli další půl hodiny. Takto se bude vařit velmi pomalu, uvolní se cukry a cibule se zkaramelizuje-musí zůstat světlá!

5. Jakmile jsou brambory a cibule hotové, vyjměte je a dejte stranou, přičemž scedte přebytečný olej.

6. V míse rozšlehejte vejce a žloutek. Trik spočívá v tom, že to uděláte lžící, protože se tak lépe šlehá bez vmíchávání vzduchu, na rozdíl od použití vidličky.

7. Opečte brambory na pánvi na vysokém plameni, než je smícháte s vejcem. To znamená, že brambory přidáte do stejné pánve bez oleje, aby část brambor zhnědla a dodala jim tak krásný nádech.

8. Nyní vše smíchejte, osolte a nechte asi 5 minut odpočinout, aby se chutě spojily.

9. Smažte na nepřilnavé pánvi asi 45 sekund z každé strany. Doba bude záviset na tom, jak moc chcete tortillu propečenou. Pokud ji máte rádi měkkou, bude vám tato doba stačit.

10. Když chcete přidat na vrch tortilly např. plátečky šunky, tenoučkou vrstvičku sýru, karamelizovanou cibuli apod, připravíte si vše na druhé pánvi a tortillu otáčíte do ní. Tím se vám vrstvičky spojí, ale neslijí.