



LET'S GO TAPAS

SPANSK TORTILLA.

Spansk tortilla är perfekt till lunch eller som tillbehör på tapasbordet. Även god kall!

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

4 st kalla potatisar
(förkokta, eller från dagen efter)
2 st gula lökar
6 st ägg
1 dl mjölk
1/2 msk Patatas Bravas krydda

Smör, salt och svartpeppar



GÖR SÅ HÄR:

1. Skiva upp potatisen i skivor, skala och skiva löken.
2. Fräs på löken i smör tills den mjuknar, lägg den åt sidan och stek upp potatisen.
3. Tillsätt Patatas Bravas kryddan och smaka av med salt och peppar.
4. Vispa ihop ägg och mjölk, häll äggsmeten i stekpannan, rör om lite så att äggsmeten når ner under potatisen och löken.
5. Stek tills omeletten stelnar på relativt svag värme. Om du vill kan du vända den med hjälp av ett stort lock och steka på andra sidan.

Goda tillbehör: Stek Padrons i het olja, avsluta med havssalt och servera med Saluhall Jamon Duroc och stora kapris.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom
PAULochTHOM
www.paulochthom.se