

Tortilla española de patatas

4 huevos
½ kilo de patatas
¼ de litro de aceite (de oliva)
Sal

4 Eier
½ kg Kartoffeln
¼ L (Oliven)Öl
Salz



Pasos Receta:

Paso 1: Pelar y cortar las patatas en láminas finas. Una vez puesto el aceite a calentar en la sartén, se echan las patatas, añadiendo un poco de sal y se mueven con una rasera para que no se peguen. Si la tortilla gusta con las patatas más desechas puede ir deshaciéndose la patata con la rasera mientras se mueve. Cuando se vean doradas se apartan y es importante que escurran el aceite en un colador.

Paso 2: Se baten los huevos con un poco de sal y una vez batidos se añaden las patatas, mezclándolas bien con el huevo batido.

Paso 3: Se prepara de nuevo la sartén en el fuego con dos cucharadas pequeñas de aceite que cubran una lamina del fondo de la sartén. Se echa la mezcla del huevo y las patatas. Truco: mover agitando la sartén con habilidad para que no se pegue la tortilla. Cuando se perciba que está cuajada se pone una tapadera encima y se da la vuelta a la tortilla (es fácil, solo hay que hacerlo con seguridad). Se le puede dar vueltas hasta que quede dorada por ambos lados según el gusto... Y ya está nuestra tortilla de patatas.

Variantes / Trucos/ Secretos:

Tortilla de patatas y cebolla: todo igual; se añade la cebolla cortadita en trozos finos un poco después de las patatas.

Tortilla de patata y guisantes: es otra posibilidad, recomendamos que los guisantes

Rezept-Schritte:

Schritt 1: Kartoffeln schälen und in feinen Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne aufwärmen und die Kartoffelscheiben darauf legen. Salz dazu geben. Mit Schaumlöffel, Backschaufel oder Pfannenwender die Kartoffeln bewegen, damit sie nicht kleben. Wenn sie weich genug sind, die Kartoffelscheiben mit der Kante von der Backschaufel schneiden. Je nach Geschmack kann man sie nur ein bisschen schneiden oder so viel, dass sie fast zu einem Brei werden. Inzwischen sind die Kartoffeln schon angebraten und werden von der Pfanne genommen und in ein Sieb gelegt, damit das Öl abtropft.

Schritt 2: Die Eier werden mit Salz gerührt. Kartoffeln dazu geben und gut mischen.

Schritt 3: 2 EL Öl in die Pfanne gießen und aufwärmen. Die Mischung aus Eiern und Kartoffeln dann in die Pfanne legen. Wichtig: die Pfanne so bewegen, dass die werdende Tortilla nicht klebt. Wenn man am Rande sieht, dass die untere Seite gar ist, mit einem Deckel oder Teller die Tortilla umwenden, damit auch die andere Seite bäckt (es ist leicht, man muss nur entschlossen handeln). Man kann so oft wenden, bis man beide Seiten nach Geschmack golden gebraten sieht. Fertig ist unsere Tortilla.

Varianten / Tricks/ Geheimhilfen:

Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln. Alles

estén muy tiernos y se añaden hacia el final.

Tortilla de patatas con chorizo. Es otra posibilidad (muy de agradecer cuando se lleva tiempo fuera de España), troceando rodajitas de chorizo y añadiéndolas hacia la mitad.

Tortilla de patatas con atún. Servirla con atún y un buen tomate partido es también una idea muy atractiva (se puede mejorar si la casamos con un buen bonito en escabeche).

Tortilla de patatas con pimientos morrones. Los pimientos morrones se echan con la cebolla.

gleich aber 1-3 geschnittene Zwiebeln werden zu den Kartoffeln gegeben zum Anbraten.

Tortilla mit Kartoffeln und Erbsen. Wir empfehlen, dass die weichen Erbsen erst gegen Ende vom Anbraten gegeben werden.

Tortilla mit Kartoffeln und Paprikawurst. Die rote Wurst wird in Scheiben geschnitten und beim halben Anbraten in die Pfanne gegeben

Tortilla mit Kartoffeln und Thunfisch. Tortilla zubereiten und einfach mit Thunfisch und Tomaten servieren.

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika. Die Paprikaschoten werden wie die Zwiebeln (oder zusammen mit ihnen) zum Anbraten gegeben.

Aus

http://www.euroresidentes.com/Recetas/tortilla_patatas.htm

Dort kann man ein Video anschauen: Tortilla de patatas con calabacín (Zucchini)

Diese Zusammenfassung und der Übersetzungsversuch sind von Vicente Ayuso