

PATATAS TORTILLAS

4 portions

6 à 7 pommes de terre moyennes (pelées)

1 oignon jaune (entier)

5 à 6 gros œufs

2 à 3 tasses d'huile d'olive (pour la poêle)

1/2 cuillère à soupe de sel (ou au goût)

- Couper les pommes de terre épluchées dans la moitié de la longueur. Puis, avec le côté plat sur la surface de coupe, la tranche de pommes de terre en morceaux d'environ 1/8 de pouce d'épaisseur.
- Peler et hacher l'oignon en morceaux 1/4 de pouce. Mettez les pommes de terre et les oignons dans un bol et les mélanger ensemble. Sallé le mélange.
- Dans un grand poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Placez délicatement le mélange de pommes de terre et l'oignon dans la poêle à frire. L'huile devrait couvrir presque les pommes de terre. Baissez légèrement la chaleur, de sorte que les pommes de terre ne brûlent pas. Vous voulez les faire frire lentement. Les ne doivent pas devenir croustillant comme des frites, mais plutôt tendres et crémeuse. Il est important d'utiliser une bonne huile d'olive, car les pommes de terre absorbent un peu de l'huile.
- Laisser cuire le mélange dans la poêle jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Si vous pouvez percer un morceau de pomme de terre facilement avec une spatule et il se brise, vos pommes de terre sont prêtes. Retirer de la poêle avec une spatule qui permet à l'huile de couler et laisser refroidir.
- Casser les œufs dans un grand bol et battre à la main avec un fouet ou d'une fourchette. Verser les œufs dans le mélange d'oignon de pommes de terre refroidies. Bien mélanger et laisser reposer pendant cinq minutes.
- Verser 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une petite poêle antiadhésive (environ 9-10 pouces de diamètre) et chauffer à feu moyen. Veillez à ne pas trop faire chauffer la

poêle car l'omelette gouter le brûlé. Quand l'huile est chaude, ajouter le mélange de pommes de terre et étendre uniformément. Laisser cuire l'oeuf autour des bords. Ensuite, vous pouvez soulever le côté avec précaution pour vérifier si l'œuf a légèrement « bruni ». L'intérieur du mélange ne devrait pas être complètement cuit et l'œuf sera encore liquide.

- Lorsque le dessous du mélange à brunit, vous êtes prêt à le retourner de l'autre côté. Prenez la poêle à frire et placez une grande assiette (12 ") à l'envers dessus. Avec une main sur la poignée de la poêle à frire et l'autre sur le dessus de la plaque pour le maintenir stable, tournez rapidement la poêle et l'omelette va "tomber" sur la plaque. Placez la poêle sur la cuisinière et ajouter un peu d'huile. Faire chauffer 30 secondes environ. Maintenant, glissez l'omelette dans la poêle à frire. Laisser l'omelette cuire 3 à 4 minutes. Éteindre le feu et laisser reposer la tortilla dans la poêle pendant 2 minutes.
- Glissez l'omelette sur une assiette pour servir. Si vous mangez comme plat principal, coupez l'omelette en 6 à 8 morceaux.

- **Variations**

Poivron vert

Ajouter 1 poivron vert ou rouge (haché) aux pommes de terre et aux oignons et faire frire.

Saucisse au chorizo

Trancher une saucisse espagnole au chorizo et l'ajouter au mélange de pommes de terre et d'oignons après la friture. Ou, simplement trancher le chorizo espagnol et combiner avec les oeufs battus dans la poêle à frire.

Jambon

À l'aide de quelques tranches épaisses (1/4 po) de jambon Serrano, hachez-les finement, puis ajoutez les morceaux au mélange de pommes de terre et d'oignons après avoir fait frire le bacon canadien ou le jambon fumé. Veillez à ajuster le sel en conséquence, car le jambon peut être salé !