



TORTILLA DE PATATAS ALLA OMAR ALLIBHOY

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje

Gang: Lunch / Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- **2 middelgrote uien, in ringen van 2 mm gesneden**
- **3 middelgrote aardappelen, over de lengte in plakjes van 3 mm gesneden**
- **400 ml Spaanse extra vierge olijfolie**
- **4 grote verse eieren**
- **versgemalen zwarte peper**
- **gemalen zeezout**

Bereiding:

- Verhit de olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
- Voeg de uien toe en laat deze 2 - 3 minuten meebakken.
- Voeg de aardappelen toe en draai het vuur lager.
- Laat de aardappelen en uien ongeveer 20 minuten op middelmatig vuur bakken tot de uien zoet gekarameliseerd zijn. Schep regelmatig om.
- Schep het uienmengsel uit de olie in hittebestendige kom.
- Voeg de eieren en wat peper en zout toe en roer alles goed door elkaar.
- Laat de smaken ongeveer 15 minuten intrekken.
- De olie kun je filteren en opvangen in een afsluitbare pot. Deze kun je zeker nog 5 x gebruiken.
- Verhit 3 eetlepels olijfolie in een middelgrote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur.
- Giet het eiernmengsel in de hete pan en laat 2 minuten bakken.
- Draai het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes bakken.
- Draai de tortilla met behulp van een plat bord om en laat hem terug in de koekenpan glijden.
- Zet het vuur weer 2 minuten hoog.
- Draai daarna het vuur weer lager en laat nog eens 5 minuten zachtjes garen.
- Laat de tortilla op een mooi bord glijden en snij in punten.

iDisfrute de su comida!

27-07-2025