



# B&B Cortijo Valavero

Paraje de la Altichuela ■ 18614 Lújar, Granada ■ Spain ■ 0034/627.924.683  
www.cortijovalavero.com ■ cortijovalavero@gmail.com

## RECEPT “Tortilla Española”

De “tortilla española” is één van de meest verbreide tapas in Spanje. In Andalusië kent men deze tortilla beter onder de naam “tortilla de patatas”. Ook al is het een heel simpel gerecht op basis van aardappelen en eieren, toch bestaan er honderden variantes in de bereiding en niet elke tortilla smaakt hetzelfde als de andere. Er worden zelfs heuse wedstrijden georganiseerd met juries en prijzen voor de beste tortilla!

De bereiding van dit gerecht is gemakkelijk en de ingrediënten ervoor heeft U waarschijnlijk altijd in huis. Belangrijk is het gebruik van een goede pan (een koekepan is ideaal). Voor de aardappelsoort kiest U best een frietaardappel. Om mooi gekleurd te zijn aan beide kanten, moet de tortilla gedraaid worden. Dit deel van de bereiding vergt een beetje handigheid en het gebruik van een groot plat deksel (bv. van een pan of een pot) of een groot plat bord. U draait de tortilla best boven de gootsteen... Hoeveel look, ajuinen of aardappelen U gebruikt hangt af van uw persoonlijke voorkeur. Bent U niet zo'n liefhebber van eieren, gebruik dan meer aardappelen en een ei minder. Heeft U graag meer smaak, gebruik dan meer ajuin.

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 á 5 aardappelen (naar gelang de grootte)
- 1 teen look
- 1,5 to 2 ajuinen
- 4 á 5 eieren
- Een beetje slagroom of melk
- olijfolie
- zout, peper
- een plat deksel of bord dat minstens even groot of groter is dan de diameter van uw pan

### Bereiding:

1. Schil de aardappelen en snijdt ze in blokjes
2. Pel de ajuinen en de look en snij ze in fijne stukken
3. Zet de pan op het vuur met de olijfolie. De bodem van de pan moet volledig bedekt zijn met een goede laag olie.
4. Voeg de look toe en laat kort even aanbakken (de look mag niet bruin worden)
5. Vul de pan tot net onder de rand met aardappelen en de ajuinen. Voeg zout en peper toe.
6. Bak op een middelmatig vuur. Let op dat U altijd genoeg olijfolie in de pan hebt en roer regelmatig om zodat alles gelijkmatig gaart.
7. Klop de eieren met een scheut melk of room en voeg zout en peper toe.
8. Wanneer de aardappelen en de ajuinen gaar zijn, giet u de eieren in de pan. Schud de pan licht heen en weer zodat de eieren zich gelijkmatig verdelen en het geheel loskomt van de kant.
9. Laat enkele minuten bakken tot de onderkant van de tortilla licht bruin gekleurd is.
10. Neem uw pan bij de steel, leg het deksel erop en terwijl U met uw hand het deksel ondersteund draait U de pan ondersteboven zodat de tortilla met de al gebakken kant naar boven op het deksel komt te liggen.
11. Laat de tortilla nu voorzichtig, zonder dat ze breekt, terug in de pan schuiven.
12. Bak de onderkant ook nog mooi lichtbruin en dien op.
13. Een “tortilla de patatas” is lauwwarm op z'n best. Ook koud, de volgende dag, is het een ideaal tussendoortje.