

Ziemniaczany hiszpański omlet

Tortilla de Patatas – Hiszpański Omlet Ziemniaczany

Klasyczny hiszpański omlet ziemniaczany to prawdziwa perełka kuchni śródziemnomorskiej. Ta prosta potrawa zachwyca głębokim smakiem i sycącym charakterem. Delikatne ziemniaki połączone z jajkami tworzą harmonijną kompozycję, która rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Tortilla de patatas to idealne danie dla całej rodziny. Dzieci pokochają jego łagodny smak, a dorośli docenią klasyczną prostotę. To również świetna propozycja dla wegetarian szukających pełnowartościowego posiłku. Omlet jest na tyle sycący, że może stanowić samodzielne danie obiadowe.

Na jaką okazję?

Ten hiszpański przysmak sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz podać go na ciepło lub zimno, co czyni go idealnym na pikniki i wycieczki. Tortilla świetnie komponuje się z kieliszkiem hiszpańskiego wina podczas letniego wieczoru na tarasie.

Czy wiesz, że?

W Hiszpanii trwa odwieczna debata, czy prawdziwa tortilla powinna zawierać cebulę. Tradycyjnie przygotowuje się ją tylko z ziemniaków, jajek, oliwy i soli, ale wiele regionów dodaje cebulę dla słodkawego aromatu. W niektórych barach tapas możesz zamówić „tortilla con cebolla” lub „tortilla sin cebolla” – z cebulą lub bez.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do omletu czerwoną paprykę, czosnek lub świeże zioła jak rozmaryn czy tymianek. *Chorizo* nada potrawie pikantny charakter, a ser manchego wzbogaci smak. Możesz też podać tortillę z lekkim sosem pomidorowym lub **aioli** – czosnkowym majonezem, który doskonale podkreśli smak ziemniaków.