

TORTILLA ESPAÑOLA

Ingredientes para 4 personas

- 5 grandes patatas
- 1 cebolla
- 5 huevos
- aceite de oliva virgen extra – para freír
- sal – al gusto

1. Pelamos y cortamos la cebolla en trozos.

2. Una vez picada la cebolla, la pochamos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mientras cocinamos la cebolla, pelamos y cortamos las patatas en tacos del grosor que deseemos. Cuando la cebolla esté tierna la apartamos de la sartén y la ponemos en un cuenco grande. Reservamos.

3. Calentamos abundante aceite en una sartén. Una vez que el aceite alcance una temperatura adecuada, echamos los tacos de patata. Cocinamos hasta que la patata esté tierna pero, preferiblemente, sin que llegue a dorarse.

4. Del mismo modo que la cebolla, cuando las patatas estén tiernas, las retiramos de la sartén y las ponemos dentro de un escurridor para quitar el exceso de aceite. Hecho esto, añadimos los tacos de patata al cuenco con la cebolla.

5. En otro cuenco, batimos los huevos con un poco de sal. Una vez batidos, vertemos los huevos en el cuenco donde tenemos las patatas y la cebolla. Si lo deseamos, podemos añadir un poco más de sal. Mezclamos.

6. Ponemos a calentar un poco de aceite en una sartén antiadherente de, aproximadamente, 24 centímetros de diámetro. Vertemos en la sartén el contenido del cuenco. Cocinamos durante unos minutos a fuego medio.

7. Con la ayuda de un plato, volteamos la tortilla. Seguimos cocinando otros pocos minutos por el otro lado. Si lo deseamos, podemos voltear la tortilla varias veces para controlar mejor el proceso de cocción. Una vez que la tortilla esté dorada por ambos lados, la volcamos sobre un plato y servimos.

Fuente : <https://cocina-casera.com/tortilla-de-patatas-casera/>

TORTILLA ESPAGNOLE

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 grandes pommes de terre
- 1 oignon
- 5 œufs
- huile d'olive vierge extra – pour faire frire
- sel – à notre goût

1. Éplucher et couper l'oignon en tranches.

2. Une fois l'oignon coupé, le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Pendant la cuisson de l'oignon, éplucher et couper les pommes de terre en morceaux de la taille que l'on préfère. Quand l'oignon est ferme, l'enlever de la poêle et le garder dans un grand bol.

3. Faire chauffer une quantité abondante d'huile d'olive dans une poêle. Une fois arrivée à la bonne température, mettre dedans les morceaux de pommes de terre. Cuisiner ces morceaux jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent fermes mais, de préférence, sans arriver à dorer.

4. De la même façon que l'oignon, quand les pommes de terre sont fermes, les retirer de la poêle et les mettre dans une passoire pour enlever l'excès d'huile. Ceci ayant été fait, ajouter les morceaux de pommes de terre dans le bol avec l'oignon.

5. Dans un autre bol, battre les œufs avec un peu de sel. Une fois battus, les verser dans le bol avec les pommes de terre et l'oignon. Ajouter un peu de sel si on le souhaite. Mélanger.

6. Mettre à chauffer un peu d'huile dans une poêle anti-adhérente de 24 cm de diamètre. Verser dans la poêle le contenu du bol. Cuisiner pendant quelques minutes à feu moyen.

7. A l'aide d'une assiette, tourner la tortilla. Continuer à la cuisiner encore quelques minutes de l'autre côté. Si on le souhaite, retourner la tortilla plusieurs fois pour mieux contrôler la cuisson. Une fois la tortilla dorée des deux côtés, la verser dans une grande assiette et la servir.

Source : <https://cocina-casera.com/tortilla-de-patatas-casera/>

OMELETTE FRANÇAISE

Ingrédients pour 2 personnes

- 4 œufs
- 1 tranche de jambon
- 40 g d'emmental
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de lait
- sel, poivre

1. Casser les œufs au-dessus d'un saladier et les fouetter avec le lait et un peu de sel et de poivre.
2. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter les œufs battus et faire cuire sur feu moyen en ramenant les bords vers le centre.
3. Lorsque l'omelette se décolle, la garnir avec le jambon et l'emmental râpé et la replier sur elle-même. Poursuivre la cuisson quelques instants puis débarrasser sur un plat et servir.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/omelette-a-la-francaise-193045>

OMELETTE FRANCESA

Ingredientes para 2 personas

- 4 huevos
- 1 loncha de jamón
- 40 g de queso emmental
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de leche
- sal, pimienta

1. Romper los huevos sobre un bol y batirlos con la leche y un poco de sal y pimienta.
2. Calentar la mantequilla en una sartén. Añadir los huevos batidos y cocer en fuego medio arrastrando los bordes hacia el centro.
3. Cuando la omelette se despegue, recubrirla con el jamón y el queso rallado y replegarla sobre sí misma. Seguir cocinando durante unos instantes y colocarla en un plato y servir.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/omelette-a-la-francaise-193045>