

SPAANSE TORTILLA

Benodigdheden : voor **4** personen

1	kg	Aardappelen
		Zout
1	st	Ui
		Frituurolie
5	st	Eieren
1	st	Rode paprika – wel of niet gegrild
100	gr	Chorizo

Bereidingstijd: 60 minuten

Werkwijze :

Was en schil 1 kg aardappelen – type Nicola

Snij ze gelijke blokjes van 2 – 3 mm dikte.

Bak de aardappelblokjes in de frituurketel op 150 gr. Zorg dat ze niet te knapperig worden. (te krokante en donker gebruide aardappelen absorberen geen ei....het geheim van een zachte tortilla)

Stoof 1 gesnipperde ui zacht in een apart pannetje.

Klop de 5 eieren los met wat zout en voeg de aardappelblokjes, de ui,

1 rode (gegrilde)parika in blokjes en 100 gram Chorizo in kleine blokjes toe.

Meng voorzichtig door elkaar en giet het mengsel in een warme pan met wat boter.

Laat de tortilla aan een kant kant stevig worden op een matig vuur.

Draai de tortilla dan om (met behulp van een groot kookpotdeksel), schuif terug in de pan, leg het deksel op de pan, draai het vuur nog iets lager en en laat de tortilla verder stollen.

Lekker met nog een stukje brood.

Smakelijk.

=====