
TORTILLA Z LA CORUNII

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1690 razy.

8 jaj,
25 dag chudego boczku,
oliwa,
sól,
pieprz lub ostra mielona papryka,
natka pietruszki

Boczek krajać w kostkę i smażyć w niewielkiej ilości oliwy, dodać garść posiekanej naci pietruszki. Z wytapianiem się tłuszczu, stopniowo zwiększać ogień. Wysmażone kawałki boczku dokładnie osączyć z tłuszczu i wyłożyć na talerz. Na patelnię wlać łyżkę oliwy. Następnie jaja ubić, posolić, posypać papryką. Masę jajeczną wylać na mocno rozgrzaną oliwę, a gdy zacznie się ścinać - ułożyć na wierzchu usmażony boczek. Kiedy jaja będą już całkowicie ścięte, wyłożyć na talerz, a następnie podsmażyć z drugiej strony. Na wierzchu tortilla powinna być sucha, a wewnątrz soczysta.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD