

SPAANSE TORTILLA MET CHORIZO EN PAPRIKA

voor 4 personen:

2 el olijfolie, 150 gr chorizoworst in blokjes, 500 gr aardappelen, 2 uien in ringen gesneden, 2 teentjes knoflook in plakjes, 6 eieren, 50 gram pittige (geiten)kaas, grofgesneden, 1 rode paprika in stukjes gesneden

Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie en bak de chorizo op zacht vuur ongeveer 5 minuten. Schil de aardappelen, was ze en snij in dunne plakjes. Neem de chorizo uit de pan en doe de ui, knoflook en aardappel in de pan en schep deze door het bakvet van de chorizo. Doe een deksel op de pan en laat de ingrediënten in ca. 10 minuten gaar maar niet bruin bakken, schep af en toe om.

Klop in een kom de eieren los met zout en peper naar smaak. Schep de kaas, chorizo, paprika en het aardappelmengsel door het ei.

Verdeel het eimengsel over de koekenpan en bak de Spaanse tortilla op matig vuur in ca. 10-15 minuten tot de bovenkant droog is.

Neem een deksel of groot bord, draai de tortilla om en laat deze kant nog 2 tot 3 minuten bakken.

WIJNADVIES: BODEGAS MONTEABELLÓN,
RIBERA DEL DUERO 'ROBLE'

