



TORTILLA DE PATATAS

INGREDIENSER: 600 gr. kartofler, 5 mellemstore æg, ½ løg, 1-2 fed hvidløg, olivenolie, salt, evt lidt mælk.

FORBEDERELSE:

Skræl kartoflerne og snit dem i stykker (som en 10 krone). Kartoflerne steges ved høj varme på panden i meget varm olie. Når kartoflerne begynder at have en gylden farve, tilsættes løg og hvidløg, der er skåret i små stykker. Derefter steges videre ved jævn varme. Tilsæt også lidt salt.

Imens piskes æggene, og der tilsættes evt. lidt mælk.

Når kartoflerne, løgene og hvidløgene er stegt færdig tilsættes de piskede æg, og ved svag varme blandes det hele, indtil æggemassen stivner. Man skal dog ikke røre i det hele tiden, men lade det blive til en fast "kage".

For at vende tortillaen fra panden bruges en tallerken der er større end panden.

CHAMPIÑONES

INGREDIENSER: Champignoner, Persille, salt, hvidløg, oliven olie, balsámico eddike

FORBEDERELSE:

Vi rengør champignoner og tager stilken af.

Vi steger champignonerne med lidt oliven olie. Når de er brune, er de færdige, og vi kommer lidt balsámico eddike på. Det hele steges 30 sekunder sammen og vi tager dem ud på en tallerken.

Champignonerne lægges på tallerken med hullet op ad. Derefter kommer vi saucen på.

SAUCEN: I en morter knuser vi hvidløg, frisk persille og salt, og til sidst tilføjer vi oliven olie, indtil vi får den ønskede konsistens.

BACON CON CHORICITOS

INGREDIENSER: Choricitos (små spanske pølser), bacon, oliven olie.

FORBEDERELSE:

Vi pakker de små chorizos ind i bacon skiver.

Kom en pind gennem bacon og de små chorizos.

Nå man er færdig med at pakke de små chorizos i bacon, kommer vi alle på panden og steges ved svag varme.

HUEVOS FLAMENCOS

INGREDIENSER: æg, oliven olie, salt, tabasco, persille, majs, tomat, peberfrugt, hvidløg, løg, chorizo i skiver.

FORBEDERELSE:

Man steger hvidløg og løg i oliven olie på en pande eller en skål fem minutter. Derefter kommer vi peberfrugten, og efter 10 minutter, tomat, persille, tabasco og salt. Det hele bliver 7 minutter i varmen, og vi tager skålen fra varmen. Nu kommer vi majs og nogle chorizo i skiver (eller peperoni, eller lignede). Vi gør plads i centrum af skålen til ægget, og så kommer vi skålen i ovnen.