

Madrid

Denbora



30'

Errazioak



6

Alergenoak

○ Arrautzak



Herriko tortilla

Herriko tortilla ohiko patata-tortillaren aldaera bat da, "tortilla espainiarra" izenez ere ezagunarena

Osagaiak

9 arrautza ertain

5 patata ertain, zurituta eta dadotan moztuta

60 g piper gorri

60 g piper berde

175 g ilar

Tipula ertain bat

150 g perretxiko fresko edo barrengorri (hautazkoa)

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Herriko tortillaren bertsio batzuetan, urdaiazpiko serrano takotxoak eranstean zaizkio. Barazkiak sasoiaren arabera aldatu ohi dira.

Prestatzeko modua

1. Jarri olioa zartagin batean eta erantsi patata-dadoak. Utzi minutu pare batez, eragin eta erantsi piperrak. Utzi gorritzen su txikian, noizean behin eraginez.
2. Bitartean, zuritu eta xehatu tipula. Moztu perretxikoak xaflatan.
3. Olio beroa duen beste zartagin batean, bota tipula xehatua eta utzi gorritzen, gardena izan arte. Jarraian, erantsi perretxiko-xaflak, eragin eta utzi minutu batzuk gehiago.
4. Azkenik, erantsi ilarrak, eragin eta utzi nahaskia kozinatzen, osagai guztiak bere puntuan egon arte. Gorde geroko.
5. Irabiatu arrautzak ontzi batean. Kendu patatak eta piperrak zartaginetik bitsaderarekin, eta xukatu olioa ondo.
6. Bota patata- eta piper-nahaskia ontzian arrautza irabiatuekin, eta nahasi ondo, patatak arrautzarekin bustitzeko.
7. Gehitu gainerako osagaiak, nahasi ondo eta utzi 10 minutuz jalkitzen.
8. Bota gatz apur bat eta eragin. Zartaginetako batean, utzi olio pixka bat, berotu ondo eta bota bertara arrautza-, patata- eta barazki-nahaskia. Utzi poliki egiten, gatzatzeko. Gatzatutakoan, eman buelta plater handi baten laguntzaz eta kozinatu beste aldetik beste bi minutuz.
9. Atera zartaginetik, jarri tortilla-plater batean eta zerbitzatu bero, edo epel giro-tenperaturan.

Ogiarekin zerbitzatu ohi da, baina entsaladarekin ere egin liteke.