

Tortilla de Patatas : Le secret d'une texture fondante

Ingrédients essentiels

- 500g à 600g de pommes de terre à chair ferme (variétés Monalisa ou Kennebec recommandées)
- 4 à 5 gros œufs frais
- Huile d'olive douce en quantité généreuse
- Oignon (optionnel, selon votre préférence)
- Sel fin

Préparation des pommes de terre

- Coupez les pommes de terre en tranches fines et irrégulières (environ 2-3 mm) pour garantir une texture homogène.
- Confisez les pommes de terre (et l'oignon si utilisé) dans l'huile d'olive à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Égouttez soigneusement l'excédent d'huile après la cuisson.

Le secret de l'imprégnation

- Battez les œufs dans un grand saladier.
- Incorporez les pommes de terre confites au mélange d'œufs.
- Laissez reposer le mélange pendant 10 à 15 minutes pour permettre aux saveurs de s'imprégner parfaitement.

Cuisson et retournement

- Utilisez une poêle antiadhésive adaptée à la taille de la tortilla, bien chaude, avec un filet d'huile.
- Cuissez à feu moyen-vif pendant 1 à 2 minutes par face pour obtenir un cœur 'jugosa' (baveux).
- Utilisez un plat ou un retourneur de tortilla d'un diamètre légèrement supérieur à celui de la poêle pour retourner la tortilla en toute sécurité.