

Tortilla de patatas enligt MY med Mojo Rojo

Ingredienser för 4 personer

- 6 potatisar (motsvarande ca 500 g)
- 1 gul lök
- Koncentrerad grönsaksfond (motsv. 1/2 liter utspädd)
- 1-2 dl Champagne
- 1 1/2 msk olivolja
- Salt
- Svartpeppar
- 4 ägg
- 1/2 dl vatten

Gör så här

När antal portioner ändras

Tänk på att du i vissa fall kan behöva justera tillagningstiden, då mängden för ingredienserna har ändrats.

Skala och skär potatisen i tunna skivor. Skölj av potatisen i kallt vatten och torka av den på dubbelvikt hushållspapper eller bomullshandduk. Skala och skiva lök tunt.

Börja med att låta löken svettas i en kastrull med lite olja. Tillsätt Champagne och grönsaksfond.

Puttra löken tills den blir mjuk, späd med vatten om den känns för rå. Smaka av.

Under tiden stek potatisen tillsammans med oljan i en stekpanna tills den mjuknat.

Blanda in den färdiga löken så den får gå ihop med potatisen.

Vispa samman äggen med vattnet och salta och peppra efter smak. Häll smeten i pannen och stek på låg värme tills äggsmeten börjar stelna.

Låt omeletten försiktigt glida ner på en tallrik. Vänd tillbaka omeletten i pannen. Enklast är att lägga stekpannan ovanpå tallriken och vända runt. Stek den på andra sidan i resten av oljan tills den är färdig.

Stjälp upp tortillan och servera.



Mojo Rojo

- 2 röda paprikor
- 2 stora tomater
- Cirka 2 dl fin olivolja
- 1-2 msk champagnevinäger (eller vitvinsvinäger)
- 1-2 tsk salt. Eller mer om det behövs.
- Spiskummin
- Oregano
- Vitlök
- Färsk chili (spansk peppar)
- Paprikapulver (gärna Pimenton de la Vera)



Lägg paprika och tomater i en eldfast form med lite olivolja och salt. Blanda om och rosta i ugnen i 225 grader tills skalen skrumpnat. Ta ut och låt dem svalna.

Dela paprikorna och ta ur kärnorna, skala om det går. Lägg i mixern. Pressa i en eller två vitlöksklyftor. Tillsätt lite färsk chili. Vill du ha stark sås – ta en hel eller mer. Vill du ha en mild variant, ta bara några millimeter! Pudra i övriga kryddor. Grovmixa i mixer och häll i olivolja i tunn stråle under fortsatt mixning tills du får en tjock sås. Kanske använder du inte all olivolja. Smaka av och krydda upp enligt eget tycke och smak. Låt såsen stå och mogna medan du gör tortilla.

Bjud inte en spanjor på den här kombinationen. Du kommer att bli utskälld för att mojo rojo ska serveras till Papas arrugadas eller möjligen ungsrostade potatisklyftor och INTE till tortilla. Vi tycker att kombinationen blir underbart god till rätt sorts Champagne, men vill du vara renlärig går det bra att göra som spanjorerna.