

TAPAS

Tortilla de patatas

Zutaten für 4 Personen:

750 gr. Kartoffeln
4 Eier
1 Zwiebel
ca. 2 dl. Öl
Salz

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden; Zwiebel zerkleinern. Öl erhitzen und Kartoffeln und Zwiebel hinein geben, diese müssen richtig in Öl schwimmen (das Öl kann man später weiter verwenden). Auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 20 Minuten kochen lassen (die Kartoffeln müssen weich sein) Kartoffeln sieben: Eier schlagen, Salz und Kartoffeln dazugeben, 5-10 Minuten ziehen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Masse hinzufügen, Pfanne immer wieder bewegen, damit die Masse nicht klebt. Mit einem großen Teller die Tortilla wenden. Wieder Öl in der Pfanne geben und die andere Seite braten. Immer wieder umdrehen bis die Tortilla durch ist.



Pantumaca

Zutaten für 4 Personen:

8 Weißbrotscheiben
6-8 rote und weiche Tomaten
Olivenöl
8 Scheiben spanischer Schinken (jamón serrano)

Tomaten halbieren und die Weißbrotscheiben einreiben bis sie rot und saftig werden. Brot salzen und Olivenöl aufs Brot geben. Schinken (besser dünn geschnitten) aufs Brot legen und sofort essen damit das Brot nicht weich wird.



Tostas con pimiento y anchoas

Zutaten für 4 Personen:

Weißbrot zum tosten (2 Scheiben pro Person)
 1 Dose Sardellen
 1 Glas in Öl eingelegte rote Paprika

Weißbrot in Scheiben schneiden und tosten. Eingelegte Paprika abtropfen lassen. Aufs Brot kommt eine halbe Paprika und eine Sardelle.

Botones

Zutaten für 4 Personen:

250 Gr. Champignons
 10 dag. Speck
 1 kleine Zwiebel
 Weißwein
 Zitronensaft
 Salz
 Pfeffer



Champignons putzen und waschen, und falls notwendig auch schälen und in Wasser mit Zitronensaft einlegen. Stiel entfernen und zerkleinern. In einer Pfanne Öl erhitzen; die geschnittene Zwiebel dünsten. Speck schneiden und mit den Stielen der Champignons zur Zwiebel dazugeben. Braten lassen. Champignons mit der Öffnung nach unten gelegt braten, dann umdrehen, mit der Masse füllen und etwas Weißwein zugießen.

Huevos rellenos

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
 1 Dose Thunfisch
 eventuell 50 g Kochschinken
 Salz
 Mehl + Semmelbrösel + 1 Ei zum panieren
 Öl



Eier kochen bis sie ganz hart werden (ca. 8-10 Minuten). Wenn sie fertig, ausgekühlt und geschält sind, einmal der Länge nach schneiden (halbieren). Eidotter herausnehmen und mit dem zerkleinerten Thunfisch gut mischen (eventuell den Schinken in kleine Stücke zerkleinern und dazugeben). Die Eier werden gefüllt, paniert und im heißen Fett frittiert.

Boquerones rellenos

Zutaten für 4 Personen:

2-4 frische Sardellen pro Person
1 Glas (Dose) eingelegte rote Paprikas
1-2 Eier zum panieren
Mehl
Salz
Öl



Sardellen gut putzen und auf einer Seite aufmachen. Mit einer Paprika (oder halben) die Sardellen füllen und zumachen. Sardellen zuerst in Mehl und dann im Ei panieren und im heißen Öl braten.

Boquerones en vinagre

Zutaten für 4 Personen:

500 g frische Sardellen
2 Tassen Weinessig
1 Tasse feinstes Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Petersilie

Sardellen gut putzen, Köpfe, Eingeweide und Hauptgräten entfernen. Beide Filets trennen und waschen. Die Filets in ein verschließbares Gefäß einlegen und mit Essig auffüllen, bis sie bedeckt sind. Ab und zu bewegen und 24 Stunden marinieren lassen. Die Filets gut abtropfen lassen, und in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch in das Olivenöl einlegen, die fein gehackte Petersilie und etwas Salz dazu geben und weitere zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

