

1. TORTILLA DE PATATA

(Spanisches Kartoffelomelett)

VEGETARIAN

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln, halbiert und in 0,5 cm Scheiben geschnitten
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- Salz
- 1 Glas Olivenöl
- 5 Eier, geschlagen und gesalzen

Zubereitung:

1. Reichlich Olivenöl (1Glas) in einer Pfanne heiß werden lassen.
2. Die Kartoffel bei **mittlerer Hitze** circa 25 Minuten anbraten, häufig umrühren.
3. Nach 10 Minuten die 1/2 Zwiebel zu den Kartoffeln zugeben.
4. Kartoffel-Zwiebel-Mischung aus der Pfanne nehmen, restliches Öl auffangen. Eine Schüssel oder einen Topf nehmen und ein Sieb darauflegen. Anschließend muss man die Kartoffel-Zwiebel-Mischung in das Sieb geben, um das Olivenöl davon zu entfernen. Alles 10 Minuten kühlen lassen.
5. Geschlagene Eier und Kartoffeln-Zwiebeln gut zusammen mischen.
6. Ein paar Tropfen Olivenöl in die Pfanne geben, kurz heiß werden lassen.
7. Kartoffeln-Eier-Mischung dazu geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen (obwohl ich es mag, wenn die Tortilla nicht ganz fest wird!!!!).
8. Die Tortilla vorsichtig mit einem Teller wenden und von der anderen Seite stocken lassen.
9. Die Tortilla kann warm, lauwarm oder auch kalt gegessen werden.

2. BISTEC CON SALSA DE CHILE

(Steakhappen mit Chilisauce)

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- ½ frische rote Chilischote in Ringen
- 2 EL trockener Weißwein
- 1 EL Sherry-Essig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 TL Zucker
- 400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt
- 1 Rumpsteak ca. 225-250 g
- 2 TL Tabasco
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin auf kleiner Stufe unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten glasig dünsten. Paprikapulver, Knoblauch und Chili zufügen und 2-3 Minuten anbraten. Wein, Essig, Zucker und Tomaten mit Saft zugeben. 15-20 Minuten köcheln und andicken.
2. Unterdessen eine Pfanne oder Grillpfanne auf hoher Stufe erhitzen und mit dem restlichen Öl ausstreichen. Das Steak mit Pfeffer würzen und mit Tabasco

einreiben. In die Pfanne geben und auf jeder Seite 1-1 ½ Minuten anbraten. Herunterschalten und unter einmaligem Wenden nach Belieben 3-7 Minuten braten. Vom Herd nehmen und warm stellen.

3. Die Sauce in den Mixer geben und fein pürieren. In einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterrühren.
4. Das Steak auf einem Brett in mundgerechte Stücke schneiden und Holzspieße hineinstecken. Sofort mit Sauce servieren.

3. LIMONES AL HORNO CON QUESO

(Im Ofen gebackene Zitronen mit Mozzarella)

Zutaten:

VEGETARIAN

- 2 große, dickschalige Zitronen
- 150 g Mozzarella, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 4 frische Basilikumblätter
- 2 Sardellenfilets
- 2 reife Kirschtomaten, halbiert
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Von den Zitronen oben und unten die Enden abschneiden und wegwerfen, anschließend die Früchte quer halbieren. Damit erhalten Sie 4 runde Scheiben.
2. Mit einem kleinen Messer das Fruchtfleisch herauslösen. Es bleiben 4 dickwandige „Förmchen“ zurück, in die der Mozzarella gedrückt wird. Beim Backen nimmt er ein intensives zitroniges Aroma an.

3. 1 Scheibe Mozzarella so zuschneiden, dass sie hineinpasst. Darauf kommt 1 Basilikumblatt, dann $\frac{1}{2}$ Sardellenfilet und $\frac{1}{2}$ Kirschtomate. Leicht salzen und pfeffern. Mit 1 weiteren Mozzarella Scheibe belegen; damit ist das Förmchen ausgefüllt. Die restlichen Förmchen genauso verarbeiten.
4. Unter jedes Förmchen Zitronen ein Stück Backpapier legen und für 10-15 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse goldgelb ist und leise Blasen wirft. Vor dem Servieren erst einige Minuten abkühlen lassen.
5. Dazu reichen Sie frisch gegrillte, noch heiße Ciabattabrotscheiben. Man holt die köstliche Käsefüllung aus den Zitronen und knabbert dazu das Röstbrot.

4. PULPO A LA GALLEGA

(Oktopus nach galizischer Art)

Zutaten:

- gekochte Oktopus
- Natives Olivenöl extra
- 2 gekochte Kartoffeln
- Paprikapulver
- Salz

Zubereitung:

1. Die Kartoffel mit ihrer Schale in Salzwasser kochen. Wenn sie gar ist, wird sie zur Seite gestellt und kurz vor dem Servieren des Gerichtes geschält und in Scheiben geschnitten.
2. Um den Oktopus zu erwärmen, unabhängig davon, ob wir ihn tiefgekühlt oder gekühlt erworben haben, müssen wir ihn nur für eine-zwei Minuten in kochendem Wasser erwärmen.

3. Legen Sie zuerst eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Teller und ordnen Sie darauf die Oktopusstücke an. Bestreuen Sie diese dann mit einer Mischung aus süßem und scharfem Paprikapulver und übergießen Sie das Gericht mit etwas nativem Olivenöl extra, die perfekte Krönung dieses berühmten Rezepts darstellt.

5. PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA

(Geröstetes Brot mit Tomate und Olivenöl)

Zutaten:

- ½ Baguette/Ciabatta
- Sehr reife Tomaten
- Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Serrano-Schinken (oder Käse)

Zubereitung:

1. Das Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Brotscheiben im Backofen rösten und noch warm mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben.
3. Die Tomaten halbieren und die Brotoberfläche grob mit der Schnittfläche einreiben. Dabei die Tomaten mit Druck auspressen. Die Schale wird nicht mitgegessen.
4. Die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen.
5. Mit Serrano-Schinken belegen und sofort warm servieren.

TARIFA (LIKÖR 43 MIT ESPRESSO)

Das
macht
Fernando

Zutaten:

- 2 cl Likör 43 + 2 cl Espresso

Zubereitung:

1. Ein Schnapp-Glas zur Hälfte mit kaltem Likör 43 füllen.
2. Den dampfenden Espresso achtsam über einen umgedrehten Teelöffel gießen.

Wie eine Decke legt sich die dunkle Flüssigkeit über den goldenen Boden. Erst im Mund vereinen sich die Elemente. Süßlich und warm schicken sie einen Stoß Leben durch unsere Körper.

