

# Как приготовить омлет в духовке по-испански



## Ингредиенты

2 чайные ложки оливкового масла  
150 граммов колбасы чоризо, нарезать кубиками  
1 картофелина средней величины, нарезать кубиками  
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу  
Полстакана сыра манчего, можно заменить чеддером  
8 крупных яиц  
1 щепотка кайенского перца, или чуть больше, по вкусу

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Колбасу порежьте мелкими кубиками. Картофелину среднего размера почистите и также порежьте



<http://recept.photo>

2. Чоризо обжарьте пару минут на оливковом масле



<http://recept.photo>

3. Затем всыпьте кубики картофеля и обжаривайте еще минуты 3-4 до полуготовности



4. Будущую начинку выложите ровным слоем на бумажную салфетку и дайте стечь жиру минут 10



5. Формочки сбрызните оливковым маслом и положите на дно каждой по чайной ложке тертого сыра. Повторюсь, что в этом рецепте было бы удобней использовать единую форму на 12 кексиков. Видел продаются с непригораемым покрытием. Надеюсь в ближайшее время обзаведусь такой приспособой!





6. Добавьте начинку. В мои формочки уместилось примерно по две столовые ложки чоризо-картофельной смеси. Не заполняйте до верха, туда еще яйца вливать. Формочки с чоризо и картофелем



7. Кстати, про яйца. Чуть не забыл. Их заранее разбиваем в плоскую тарелку, добавляем кайенский перец, соль и размешиваем венчиком



<http://recept.phot>

8. И этой яичной смесью заливаем начинку



<http://recept.phot>

9. Еще высе тертый манчего. Который можно заменить чеддером  
Посыпаем омлет сыром На этом этапе корытце с омлетами нужно потрясти. Чтобы яйца пропитали начинку. Поэтому судорожно трясите, но не расплескайте!





<http://recept.photos>

10. Если вы еще не включили духовку – включайте сейчас и ждите пока она разогреется до 200 градусов С. Как разогреется, отправляйте омлеты на среднюю полку и засекайте минут 20. За это время завтрак подрумянится, сыр покроется легкой корочкой, а серединка возбудится очаровательным холмиком. Это будет отличным знаком, что мини омлеты пора доставать



<http://recept.photos>

11. Перед подачей водрузите на макушку чайную ложку сметанного

соуса и посыпьте мелко резанным зеленым луком. Соус можно заменить любым другим на ваш вкус. И не забудьте про чашечку горячего эспрессо! ☐

