

# Secrets et techniques pour des tapas espagnoles inoubliables

---

## Tortilla Española : La méthode traditionnelle

- Ingrédients : 500g de pommes de terre, 6 œufs, 1 oignon (optionnel) et 100ml d'huile d'olive extra vierge.
- Préparation : Laisser reposer le mélange pommes de terre-œufs 15 minutes avant cuisson pour une imprégnation optimale.
- Cuisson : Cuire lentement à feu moyen pendant 8-10 minutes, retourner délicatement avec une assiette, puis cuire 2-3 minutes.
- Texture : Les pommes de terre doivent rester légèrement molles à l'intérieur pour que les œufs les enrobent parfaitement.

## Patatas Bravas : Le secret du croustillant

- Préparation : Tremper les pommes de terre crues dans l'eau froide 30 minutes avant cuisson pour éliminer l'amidon.
- Double friture : Frire 7-8 minutes à 150°C pour la cuisson, puis 2-3 minutes à 170°C pour obtenir une dorure parfaite.

## Sauce Brava : L'authenticité madrilène

- Composition : Recette traditionnelle sans tomate, utilisant du paprika fort et doux pour la couleur rougeâtre.
- Cuisson : Faire réduire à feu doux pendant environ 1 heure pour intensifier les saveurs et épaissir la sauce.
- Conservation : Se prépare à l'avance et se conserve 2-3 jours au réfrigérateur.

## Croquetas : Astuces de chef

- Repos : Refroidir la préparation au minimum 2 heures au réfrigérateur (ou une nuit entière) avant friture pour garantir la tenue de la forme.

## Organisation et service

- Quantités : Prévoir 6 à 8 tapas différentes en quantités généreuses pour un apéritif équilibré entre chaud et froid.
- Qualité : Utiliser exclusivement une huile d'olive extra vierge de première pression à froid.

- Service : Sortir les tapas du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation pour retrouver leur température et saveur optimales.