TORTILLA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 2 pomodori maturi,
- prezzemolo,
- un cucchiaio di farina,
- 1 cipolla piccola,
- olio d'oliva,
- sale.

La "tortilla", ossia una gustosissima frittatina preparata con ogni sorta di ingredienti, può essere senz'altro definita la pietanza simbolo della colorita cucina spagnola.
E' un piatto "camaleontico" che gli spagnoli amano gustare sia come antipasto, sia come secondo, sia come-piatto unico, veloce e gustoso, da consumare ovunque: in viaggio, in gita, durante un pic-nic.
Tagliate i pomodori a dadini e la cipolla a fette sottili.
In una padella antiaderente fate soffriggere la cipolla con poco olio.
A parte, sbattete le uova e aggiungete quindi qualche cucchiaio di acqua, un cucchiaio di farina, una presa di sale e i pomodori tagliati a dadini.
Versate il tutto nella padella con il soffritto.
Muovete in senso orizzontale la padella in modo che la vostra tortilla non possa attaccarsi al fondo.
Dopo qualche minuto ungete un piatto di diametro leggermente superiore a quello interno della padella e con questo coprite la tortilla e subito rovesciatela, con un movimento il piu veloce e deciso possibile.
Fate scivolare di nuovo la tortilla dal piatto alla padella, in modo che prenda colore anche dalla parte opposta e servitela decorando con fette di pomodoro maturo e una spolveratina di prezzemolo.