

OMELETTE IN SAUCE

Ingredients (for 4-6 people): ½ kg white beans, ½ kg boiled spinach, 8 eggs, 1 onion, 1 head of garlic, 1 tomato, parsley, 1 spoonful of roasted and raw almonds, red pepper, flour, olive oil and salt.

Make a bean and spinach omelette. Let it cool. Lightly fry up the onion, some garlic and the tomato. Add the finely-chopped parsley, roasted and raw almonds, red pepper and flour. Once the mixture is properly cooked, add enough water to half cover the omelette. Cut the omelette into portions and put it into the sauce you have made. Simmer it all together for a little while.

Omelettes in sauce can be found all over the Priorat, but the recipes vary. Mention should be made of a particularly simple, tasty recipe from the village of La Morera de Montsant:

Follow the steps above to make the omelette, but to make the sauce add 2 spoonfuls of flour to some oil in the pan, fry it and when it starts to brown, add a mixture ground up in the mortar of the garlic, parsley, 3 berries of allspice and some bread soaked in Priorat red wine. Then add enough water to half cover the pieces of omelette. Simmer it. Cut up the cooled-down omelette and put it into the sauce, then let it simmer for a little while.

OMELETTE AU JUS

Ingrédients (pour 4-6 personnes): 500g de petits pois, 500g d'épinards bouillis, 8 œufs, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 tomate, persil, 1 cuillerée d'amandes grillées et d'amandes nature mélangées, poivre rouge, farine, huile et sel.

Faire l'omelette avec les œufs, les petits pois et les épinards. La laisser refroidir. Faire frire l'oignon, la gousse d'ail (coupés en fins morceaux) et la tomate. Ajouter le persil ciselé, les amandes, le poivre rouge et la farine. Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir à moitié l'omelette. La couper en portions, les mettre dans le jus déjà préparé. Faire mijoter avant de servir.

Les omelettes au jus se préparent dans toute la comarca (canton) mais la recette n'est peut-être pas toujours la même. Voici une recette du village de la Morera de Montsant, remarquable pour sa simplicité et son bon goût.

Nous ferons comme dans la recette antérieure pour élaborer l'omelette, mais pour le jus, nous ferons revenir 2 cuillerées de farine dans l'huile et quand elle aura pris couleur nous incorporerons un mélange, écrasé au mortier, à base d'ail, de persil, 3 grains de poivre de la Jamaïque et de la mie de pain trempée dans du vin rouge du Priorat. Mouiller avec suffisamment d'eau chaude pour couvrir ensuite les morceaux d'omelette et laisser frémir. Découper l'omelette refroidie et placer les morceaux dans le jus. Faire mijoter quelques instants.