

# お料理 クリッパ

## ときめき☆パーティー

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール

撮影／東谷幸一

一口サイズで見た目もかわいい一品。  
冷めてもおいしいので  
持ち寄りパーティーにもどうぞ。

## スペイン風オムレットの ピンチヨス



### ■材料 (4人分)

ソーセージ……………2本  
黒オリーブ……………4粒  
赤パプリカ、ブロッコリー…各50g  
塩、コショウ……………各少々  
プチトマト……………4個 → 半分に切る  
オリーブ油……………適量  
イタリアンパセリ……………適宜

卵……………4個  
粉チーズ……………大さじ2  
牛乳……………大さじ1  
塩……………小さじ1/4  
コショウ……………少々

よく混ぜる

### ■作り方

- 1 ソーセージは1等幅に、黒オリーブは4等分に、赤パプリカは1等角に切る。ブロッコリーは小房に分ける。
- 2 フライパンにオリーブ油を引き、1がしんなりするまで炒めて塩、コショウする。粗熱が取れたらAと合わせる。
- 3 卵焼き器にオリーブ油を引いて2を流し入れ、時々混ぜながら中火で両面を焼く(写真)。一口サイズに切り、プチトマト、イタリアンパセリと共に串に刺して器に盛る。



半熟になれば裏返す。別皿に取って裏返すと楽

切った時に断面が崩れないよう、焼く時は中まできちんと火を通します。

