

Tortilla

POUR 8 PERSONNES | Préparation : 30 minutes | Cuisson : minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Tortilla il me faut :

- 10 œuf
- ail 1 gousse
- 8 pommes de terre moyennes (600 g)
- huile
- sel et du poivre
- 1 chorizo
- 2 oignons



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de Tortilla il me faut :

- cuillère en bois
- couteau
- planche à découper
- poêle
- passoire
- presse ail



Étapes pour la recette

1 Éplucher les pommes de terre

2 couper les pommes de terre en cubes

3 Éplucher les oignons

4 Émincer les oignons

5 Éplucher les gousses d ' ail (enlever le germe)

6 presser l ' ail

7 Enlever la peau du chorizo

8 Couper le chorizo en rondelles

9 Faire revenir les oignons,le chorizo , L ail,et les pommes de terre dans une poêle avec de L 'huile

10 Laisser cuire 10 min à feu moyen .

11 Dans saladier , casser les œufs

12 battre les œufs

13 Égoutter le mélange pomme de terre, oignons, chorizo

14 Mettre le mélange dans le saladier avec les œufs

15 Faire chauffer la poêle avec l'huile

16 Verser le saladier dans la poêle chaude

17 Attendre 5 minutes

18 Faire glisser l'omelette sur une assiette et retourner d'un geste vif

19 Remettre l'omelette dans la poêle

20 Laisser cuire 5 minutes de l'autre côté

Servir

BON APPÉTIT



