

TORTILLA POMMES DE TERRE ET POIVRONS

Ingredients

- 400G DE POMMES DE TERRE
- SEL, POIVRE
- 8 OEUFS
- 3 OIGNONS
- 4 C A S D'HUILE D'OLIVE
- 1 BOCAL DE POIVRONS PIQUILLOS



Préparation

1. PELEZ LES POMMES DE TERRE, COUPEZ-LES EN RONDELLES UN PEU ÉPAISSES. PELEZ ET ÉMINCEZ LES OIGNONS.
2. DANS UNE GRANDE POÊLE ANTIADHÉSIVE, FAITES DORER POMMES DE TERRE ET OIGNONS AVEC 2 CUILLÈRES D'HUILE À FEU MOYEN, EN REMUANT ENVIRON 20 MIN, JUSQU'À CE QUE LES POMMES DE TERRE SOIENT TENDRES. SALEZ, POIVREZ.
3. CASSEZ LES OEUFS DANS UN SALADIER, SALEZ ET POIVREZ-LES, BATTEZ-LES UN PEU À LA FOURCHETTE. VERSEZ CETTE OMELETTE SUR LES POMMES DE TERRE ET LAISSEZ CUIRE À FEU DOUX, JUSQU'À CE QUE LA TORTILLA SOIT PRISE.
4. ÉGOUTTEZ LES PIQUILLOS, COUPEZ-LES EN LANIÈRES. RANGEZ-LES SUR LA TORTILLA. COUVREZ LA POÊLE D'UNE GRANDE ASSIETTE ET MUNISSEZ-VOUS DE GANTS ISOLANTS. RETOURNEZ D'UN SEUL COUP LA POÊLE SUR L'ASSIETTE, VERSEZ LE RESTE D'HUILE DANS LA POÊLE ET FAITES-Y GLISSER LA TORTILLA POUR CUIRE L'AUTRE FACE.
5. RETOURNEZ À NOUVEAU LA TORTILLA SELON LE MÊME PROCÉDÉ, POUR SERVIR LA TORTILLA FACE PIQUILLOS DESSUS.



4 PERS



30 MN

La recette vidéo

