



## TORTILLA POMMES DE TERRE, POIVRONS, ET CHORIZO

Pour 6 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 30 min.

### Ingrédients :

- 8 grosses pommes de terre
- 6 œufs
- 2 gros oignons
- 9 tranches de Chorizo tranché ISLA DELICE
- 25 cl d'huile d'olive
- Sel et Poivre

### Préparation :

- Pelez les pommes de terre et les oignons. Puis coupez-les en lamelles d'environ 5 mm de largeur.
    - Versez l'huile dans une grande poêle posée sur feu vif. Déposez-y les tranches de Chorizo ISLA DELICE, les pommes de terre et les oignons. Couvrez la poêle, baissez le feu et faites cuire 20 min. à feu doux.
    - Mélangez les œufs dans un saladier. Salez légèrement, poivrez. Versez-les sur les pommes de terre et les oignons dans la poêle. Mélangez avec une cuillère en bois, en écrasant grossièrement la préparation.
    - Lorsque les bords commencent à cuire, faites glissez l'omelette sur une large assiette. Posez la poêle vide sur l'omelette, retournez-la et faites cuire 4 min. encore à feu doux. Répétez l'opération 2 fois encore.
    - Présentez la tortilla sur un plat avant de déguster.
- Suggestion: vous pouvez aussi ajouter un poivron rouge découpé en lamelles, que vous ferez rissoler avec les pommes de terre