

Tortilla au Chorizo



Ingrédients pour 4 personnes:

3 Pommes de Terre à chair jaune.
1 Oignon blanc espagnol.
5 Œufs.
15 tranches de Chorizo Bellota
1 pot d'Olivadas Arbequina *blai PERI*. (facultatif)
5 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge Oliflix.
Sel.
Poivre.

Préparation:

- Peler les pommes de terre, rincer puis couper-les en petit dés.
- Prendre un grand saladier, y casser les œufs et les battre légèrement.
- Ajouter le tranches de chorizo, le sel, le poivre selon vos goûts et battre en omelette.
- Prendre ensuite une grande poêle d'environ 30 cm de diamètre, et y faire chauffer 4 c. à soupe d'huile d'olive à feu vif.
- Ajouter les pommes de terre les enrober minutieusement d'huile d'olive et les faire cuire pendant 10 minutes.
- Ajouter les oignons, couvrir et laisser mijoter pendant 15 min, tout en remuant souvent, jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent tendres.
- Ôter la poêle du feu et laisser refroidir la préparation.
- Dans le grand saladier où vous avez battu vos œufs, ajouter délicatement le mélange aux pommes de terre.
- Dans la même poêle, ajouter une cuillère d'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen.
- Y Verser le mélange d'œufs, de pommes de terre et de chorizo.
- Ajouter sur le dessus quelques touches d'Olivada Arbequina et faire cuire lentement pendant environ 5 min.
- Après les 5 min de cuisson, retourner la tortilla en utilisant un plat ou un couvercle un peu plus grand que la poêle et faire cuire à nouveau 5 minutes.
- Servir froid ou chaud découpé en gros carrés.

Conseils:

- Accompagner d'une petite salade verte.
- Vous pouvez découper votre tortilla en petits dés et la déguster en Tapas.
- Vous pouvez découper votre tortille en lanières de 1 cm pour la déguster dans un Bocadillo.