



Œufs

Tortilla de fromage et chorizo



1h 20 min 40 min 0 223

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tortilla de fromage et chorizo

2 **Pomme(s) de terre**
1 **Oignon(s)**
3 **Tomate(s)**
150 g **Chorizo**
8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Fromage Mahon**
1 c. à café **Piment de Cayenne**
1 **Sel**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Remplir une casserole d'eau et ajouter les pommes de terre.
- 3 Faire cuire pendant 15 à 20 minutes : les pommes de terre doivent être cuites mais encore fermes.
- 4 Les égoutter à l'aide d'un écumoire et les couper en dés à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 2

Préparation de la tortilla de fromage et chorizo

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les tomates 2 minutes. Les égoutter à l'aide d'un écumoire et les passer sous l'eau froide.
- 2 Monder les tomates, les épépiner et les couper en morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Eplucher et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Couper le chorizo en fines rondelles.
- 5 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un poêle allant au four.

- 6 Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- 7 Ajouter le chorizo, les tomates et les pommes de terre.
- 8 Faire cuire pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 9 Dans un saladier battre les oeufs avec le sel et le piment de Cayenne.
- 10 Râper le fromage.
- 11 Verser les oeufs dans la poêle puis saupoudrer le fromage râpé.
- 12 Prolonger la cuisson de 10 minutes.
- 13 Passer la poêle sous le grill du four pendant quelques minutes afin de dorer la tortilla.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser la tortilla tiédir.
- 2 Servir la tortilla légèrement tiède coupée en triangle.