Œufs

Tortilla de fromage et chorizo

1h	20 min	40 min	0	223
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.