

Tortilla

Ingrédients :

- 300g de pommes de terre
- 1 oignon pelé et émincé
- 8 tomates séchées à l'huile
- 100g d'épinards frais
- 10 tranches de chorizo
- 10 petits champignons de Paris émincés
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de piment d'espelette
- 8 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Eplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux. Les faire cuire dans une casserole d'eau puis les égoutter.
3. Faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive, le chorizo, les champignons, les tomates séchées et les épinards.
4. Ajouter les pommes de terre et bien mélanger puis transvaser dans un moule à tarte.
5. Battre les oeufs en omelette et assaisonner de sel et de piment d'espelette puis verser dans le moule.
6. Faire cuire au four jusqu'à ce que la tortilla soit bien dorée. Laisser refroidir et démouler.

