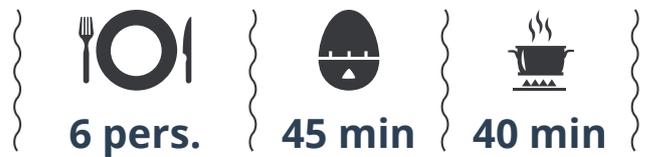




Entrée

TORTILLA POMMES DE TERRE, THON ET CHORIZO



Côté conserves

2 boîtes de thon au naturel

Chez l'épicier

1 kg de pommes de terre

150 g de chorizo, doux ou piquant selon votre goût

1 gros oignon

6 œufs

3 dl d'huile d'olive

Sel

Préparation

- Pelez l'oignon et émincez-le. Faites-le blondir dans 1 cuillerée à soupe d'huile dans une grande poêle puis égouttez-le avec une spatule.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en très fines tranches. Faites chauffer le reste d'huile dans la poêle ; quand elle est chaude, plongez-y les pommes de terre et salez. Couvrez et laissez cuire 15 min à feu doux : elles doivent rester souples et blanches. Retournez-les et continuez la cuisson à feu doux 10 min environ puis piquez-les avec une fourchette : elles doivent être tendres. Égouttez-les dans une passoire 30 min, en retournant toutes les 10 mn afin d'éliminer toute l'huile.
- Pelez le chorizo et coupez-le en rondelles. Égouttez le thon et émiettez-le. Fouettez les œufs avec un peu de sel, ajoutez les pommes de terre aux oignons avec le chorizo et le thon, et mélangez bien à la fourchette.
- Versez une goutte d'huile d'olive dans la poêle versez-y la préparation et laissez cuire à feu très doux et à couvert, 20 min environ. Retournez la tortilla, et laissez cuire de l'autre côté : la tortilla doit être ferme et dorée des deux côtés. Servez-la tiède ou à température ambiante.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook