

Tortilla con Cebolla



Ingrédients pour 4 personnes:

- 3 Pommes de Terre à chair jaune.
- 1 Oignon blanc espagnol.
- 5 Œufs.
- 3 pincées de Paprika en poudre.
- 3 pincées de Curry en poudre.
- 5 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
- Sel.
- Poivre.
- 1 bouteille de 500 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal* (facultatif).

Préparation:

- Peler les pommes de terre, rincer et couper les en petits dés.
- Prendre un grand saladier, casser-y les œufs et les battre légèrement. Ajouter du paprika, du curry, du sel et du 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.
- Y mettre les pommes de terre. Enrober-les minutieusement d'huile d'olive et 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, incorporer délicatement le mélange aux pommes de terre.
- Dans la même poêle, ajouter une cuillère d'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen.
- Verser le mélange d'œufs et de pommes de terre et faire cuire lentement pendant environ 5 min.
- Après 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:

- Vous pouvez mettre une bouteille de 250 ml de Vinaigre Balsamique sur la table afin que les convives puissent y ajouter un filet de Vinaigre. Accompagner d'une petite salade verte.
- Vous pouvez découper votre tortilla en petits dés et la déguster en Tapas.
- Vous pouvez découper votre tortilla en lanières de 1 cm pour la déguster dans un Bocadillo accompagné d'une sauce tomate blai PERI.