

Pastel de Tortilla al homo con Salchichas



Ingrédients pour 8 personnes:

- 1 Kg de Pommes de terre.
- 5 Œufs.
- 1 Oignon blanc.
- 100 ml de Crème liquide.
- 6 saucisses fraîches.
- 40 gr de Parmesan râpé.
- 70 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Eplucher et couper les pommes de terre en dés.
- Eplucher et tailler finement l'oignon.
- Préchauffer le four à 200°.
- Dans une poêle verser 40 ml d'huile d'olive, et faire cuire les pommes de terre et l'oignon entre 15 et 20 minutes à feu doux en mélangeant de temps en temps.
- Contrôler la cuisson des pommes de terre avec une fourchette, elle doit entrer sans difficulté.
- Egoutter bien et réserver.
- Dans un grand bol casser et mélanger 5 œufs avec 100 ml de crème liquide et 40 gr de parmesan râpé.
- Ajouter les pommes de terre et l'oignon et mélanger à nouveau.
- Huiler avec de l'huile d'olive un moule à cake.
- Pour le montage: Verser en alternance 1/3 de la préparation, 4 saucisses, 1/3 de préparation, 2 saucisses et enfin 1/3 de préparation.
- Mettre le moule dans le four à mi-hauteur.
- Laisser cuire pendant 45 minutes.

Conseil:

- Servir avec une salade de mâche et quelques tomates cerises, une sauce yaourt aux ciboulettes.