

Tortilla de patatas (omelette a l'espanyol)

Ingrédients

5 oeufs

500g de pommes de terre

1 oignon

Le sel

Huile d'olive vierge extra

Préparation

Coupez, épluchez et lavez à la fois la pomme de terre et l'oignon, et une fois cela fait, mettez la pomme de terre et l'oignon coupé dans une casserole et attendez qu'ils cuisent.

Retirez ensuite la pomme de terre et l'oignon de la poêle et égouttez-les de l'huile. Ensuite, nous battons les œufs et les ajoutons à l'oignon et à la pomme de terre, puis ajoutons une pincée de sel et mélangeons. Laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Mettez quelques cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge dans la casserole et versez le tout (les œufs, la

pomme de terre et l'oignon). Au début on casse comme si on allait faire un œuf brouillé puis on donne la forme (par les bords) à la tortilla.

Lorsque nous voyons qu'il est déjà caillé en dessous, nous posons une assiette sur le dessus de la casserole et la retournons rapidement. Nous mettons la casserole sur le feu puis glissons la tortilla dans la casserole. On laissait faire quelques minutes, et on était prêt à manger !!!!!