

Tortilla espagnole pommes de terre et oignons

d'après <https://www.ptitchef.com/recettes/entree/tortilla-espagnole-pommes-de-terre-et-oignons-fid-1560941>

ingrédients :

- 7 oeufs
- 1kg de pommes de terre
- 50ml d'huile d'olive
- Sel (au goût)
- 1 oignon

recette :

- Couper l'oignon.
- Couper les pommes de terre, un peu fin (1x4x8) les laver et bien les mélanger au sel.
- Faire revenir l'oignon dans la poêle sur feu moyen. Ensuite, ajouter les pommes de terre.
- Quand les pommes de terre sont dorées et se séparent facilement, ajouter les oeufs préalablement battus.
- Faire cuire le fond de la tortilla. Une fois cuite, la retourner à l'aide d'un couvercle plat.
- Cuire l'autre côté jusqu'à ce que ce soit doré.