



Tortilla au chorizo et au paprika



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pommes de terre (moyennes, à chair ferme)
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 oignon
huile de tournesol
120 grammes de chorizo (tranches)
8 œufs
1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché + un peu pour la finition)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Coupez les poivrons en petits dés ou en lanières. Épluchez l'oignon et émincez-le finement.
- 2.** Faites revenir l'oignon avec les dés de pommes de terre et de poivron dans un filet d'huile, à feu moyen, dans une poêle allant au four, jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites.
- 3.** Ajoutez les tranches de chorizo et laissez cuire encore quelques minutes.
- 4.** Battez les œufs avec le persil, puis assaisonnez de sel et de poivre. Versez le mélange dans la poêle, couvrez de papier aluminium et enfournez environ 20 minutes, jusqu'à ce que les œufs soient pris.



- 5.** Retirez le papier aluminium et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- 6.** Terminez avec un peu de persil et servez.