

Tortilla con 3 Pimientos y Cebollino.



Ingrédients pour 4 personnes:

3 Pommes de Terre à chair jaune.
5 Œufs.
1 petit Poivron rouge.
1 petit Poivron vert.
1 petit poivron jaune.
1 petit bouquet de ciboulette.
5 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel.
Poivre.

Préparation:

- Peler les pommes de terre, les rincer puis couper en petit dés.
- Rincer, épépiner et découper les 3 poivrons en petites dés.
- Prendre un grand saladier, y casser les œufs, saler, poivrer selon votre goût, y ajouter 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée et les battre en omelette.
- Prendre ensuite une grande poêle d'environ 30 cm de diamètre,
- Y faire chauffer 4 c. à soupe d'huile d'olive à feu vif, ajouter les pommes de terre les enrober minutieusement avec d'huile d'olive et les cuire pendant 10 minutes.
- Ajouter les poivrons, 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.
- Dans le grand saladier où vous avez battu vos œufs, y mélanger délicatement le mélange de pommes de terre et poivrons.
- Dans la même poêle, ajouter une cuillère d'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen.
- Y verser le mélange d'œufs, de pommes de terre, de poivrons et faire cuire lentement pendant environ 5 min.
- Après les 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 décorés d'un brin de ciboulette.

Conseils:

- 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.