

→ 6 pers

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 35 MIN

8 tranches de chorizo doux
de 0,5 cm d'épaisseur environ
4 pommes de terre à chair ferme
1/2 poivron rouge
6 œufs
10 cl de lait demi-écrémé
2 gousses d'ail
2 cuill. à soupe de persil plat
ciselé
1 filet de vinaigre de Xérès
2 cuill. à soupe d'huile d'olive
Sel et piment d'Espelette
(ou de Cayenne)

TORTILLA ANDALOUSE

- 1.** Lavez et essuyez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles et faites-les cuire 10 minutes dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile. Réservez-les dans une assiette après cuisson.
- 2.** Pelez et hachez les gousses d'ail. Pelez le poivron et émincez-le en lanières. Émincez également les tranches de chorizo pelées.
- 3.** Lavez et essuyez la poêle. Faites-y chauffer 1 cuillerée pour y faire revenir l'ail, le poivron et le chorizo de 3 à 4 minutes, en remuant. Retirez du feu et mettez le tout à égoutter dans une passoire fine posée sur une assiette creuse. Lavez et essuyez la poêle.
- 4.** Dans un saladier, battez les œufs en omelette avec le lait, le persil, du sel et du piment. Ajoutez le contenu de la passoire égoutté.
- 5.** Faites de nouveau chauffer la poêle et déposez-y les rondelles de pomme de terre. Versez l'omelette dessus et laissez cuire sur feu doux pendant 8 minutes, en remuant de temps en temps. Retournez la tortilla sur une grande assiette, puis glissez-la dans la poêle pour faire cuire l'autre côté. Servez chaud, arrosé d'un filet de vinaigre.