

## Tortilla au chorizo pour apéritif

Apéritifs et amuses bouches **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 40 mn

*Cette spécialité réalisée avec des oeufs se déguste, facilement, accompagnée d'une salade verte. Elle peut se transformer, également, en un délicieux apéritif !*

### Ingrédients

- 300 g de pommes de terre
- 6 oeufs
- 125 g de chorizo
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 1 petit bouquet de persil
- 1 cc de paprika
- 1 cc d'origan
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles. Pelez, lavez et coupez les oignons en fines lamelles. Pelez, lavez et hachez finement l'ail. Lavez, séchez et ciselez le persil.
- 2 Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faites-y revenir les pommes de terre, l'ail et les oignons pendant 10 minutes tout en remuant avec une cuillère en bois.
- 3 Enlevez la peau du chorizo et coupez-le grossièrement. Ajoutez-le aux pommes de terre ainsi que le paprika. Continuez la cuisson 10 minutes.
- 4 Battez les oeufs en omelette. Ajoutez-y l'origan et le persil. Versez les oeufs sur les pommes de terre tout en répartissant l'omelette uniformément dans la sauteuse. Faites cuire sur feu doux, à couvert pendant 10 minutes.
- 5 Au bout de ce temps, retournez votre tortilla à l'aide d'un grand plat. Puis faites cuire sur l'autre face 10 minutes, toujours à couvert.
- 6 Déposez votre tortilla sur un plat à tarte. Coupez la tortilla en carrés et déposez-les sur une assiette de présentation! Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "LES BONS RESTAURANTS"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

