



Tortilla de patatas

Pour 2 personnes (plat unique avec une salade):

1 belle pomme de terre

1 oignon

6 œufs

Huile d'olives

Sel

Laver et éplucher la pomme de terre, la couper en 4 puis en rondelles assez fines.

Eplucher l'oignon le couper en 4 et en rondelles assez fines.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle, y faire dorer les pommes de terre avec l'oignon, puis arroser d'un demi-verre d'eau. Faire cuire doucement jusqu'à la cuisson des pommes de terre et l'évaporation de toute l'eau.

Pendant ce temps, battre les œufs dans un grand récipient, saler.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les incorporer aux œufs et bien mélanger.

Nettoyer la poêle et y faire chauffer de l'huile, verser la tortillas dans la poêle.

Lorsqu'elle sera bien dorée côté poêle et presque cuite la faire glisser sur une assiette puis la remettre dans la poêle afin de faire dorée l'autre côté.