

TORTILLA

INGREDIENTS :

4 pommes de terre (environ 750 g)
1 oignon
6 œufs
un peu d'huile
sel

PREPARATION :

Hacher l'oignon, faire revenir dans un peu d'huile

Couper les pommes de terre en fine lamelles

Rajouter les dans la poêle et laisser cuire en remuant de temps en temps

Battre les 6 œufs dans un saladier

Rajouter le mélange pommes de terre + oignon, saler

Reverser dans la poêle

Faire bien cuire des deux côtés

Pour retourner l'omelette utiliser une assiette assez grande pour couvrir toute la poêle ou si vous êtes habiles faire sauter comme un crêpe

Attention à ne pas vous brûler

L'omelette doit être épaisse

Servir avec une salade



<http://katarinetta.canalblog.com/>