

# La Tortilla de patatas

( Omelette de pommes de terre)



Elle diffère de l'omelette à la française en ceci : elle ne doit pas être baveuse, elle est plutôt épaisse et peut se manger froide.

## Ingrédients :

Pour une omelette de **20 cm de diamètre** (diamètre de la poêle anti-adhérente) ; je précise que je préfère en faire 2 petites qu'une grande car j'ai moins de mal à les retourner.

300 g **Pommes de terre**

3 **Œufs**

**Huile d'olive**

**Sel et poivre**

## Préparation :

- Peler les pommes de terre et les trancher en rondelles de 2 mm .
- Dans la poêle mettre à chauffer de l'huile en assez grande quantité : y mettre les pommes de terre et couvrir.
- La cuisson se fait à feu très doux, et demande donc un certain temps, parfois ½ h selon la variété de pommes de terre ; en surveillant, soulever le couvercle et laisser tomber sur les pommes de terre l'eau d'évaporation, cela donnera de l'onctuosité à l'omelette.
- Egoutter les pommes de terre mais garder un fond d'huile dans la poêle.
- Battre les œufs avec une pincée de sel et de poivre, dans un saladier et y ajouter les pommes de terre ; bien mélanger ; les pommes de terre doivent se défaire, inutile de chercher à conserver des rondelles.
- Verser dans la poêle chaude et faire saisir environ 1 mn, puis retourner à l'aide d'une assiette, d'un couvercle ou d'un « vuelve tortilla »( tourne omelette)(voir photo), et saisir l'autre côté.

NB :

On peut incorporer un oignon émincé, frit à part, que l'on ajoutera aux œufs dans le saladier, avec les pommes de terre.