Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

OMELETTE FOND DE FRIGO

Ingrédients:

- 2 pommes de terre cuites
- 1 oignon
- 250 g de lardons fumés
- quelques tranches de chorizo
- quelques lamelles de poivrons rouges et verts
- du persil haché
- 1 gousse d' ail
- muscade râpée
- oeufs (2 par personnes)

Faire dorer les pommes de terre coupées en dés, les oignons émincés avec un filet d' huile d' olive. Ajouter les lamelles de poivrons, l' ail et les lardons. Quand tous est bien doré, ajouter seulement le chorizo coupé en tranches et en 4 pour qu' il ne rende par trop de gras.
Préparer l' omelette assaisonnée (2 oeufs par personne) et la verser dans la poêle. Laisser cuire selon votre goût.
Servir aussitôt.
Voilà une recette simple et rapide pour un soir avec une bonne salade verte au vinaigre balsamique.