

Potatoes con chorizo

Il faut :

1 kg de pommes de terre

2 oignons

1 chorizo (*doux ou fort selon le goût*)

2 gousses d'ail

2 tomates

Feuilles de menthe et de romarin



- Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les laisser refroidir et les peler ensuite.
- Saisir les pommes de terres coupées en tranches dans un fond d'huile d'olive, avec les oignons ciselés et les gousses d'ail hachées.
- Ajouter les rondelles de chorizo (épluché, le chorizo !), les tomates coupées en dés et quelques feuilles de menthe et de romarin hachées.
- Laisser cuire à feu moyen pendant une petite dizaine de minutes.
- Servir chaud, parsemé d'herbes.

BET
Sandra