



Tortilla de papas

Ingédients

- 4 œufs
- Sel
- Huile de tournesol
- 1 oignon
- 4 pommes de terre

Temps de préparation

TEMPS TOTAL: 50 MIN

- Préparation: 10 min
- Cuisson: 40 min

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon et les pommes de terre en carrés et réservez.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle.

Lorsque l'huile est chaude y faire cuire les pommes de terre et l'oignon.

Battez les œufs en omelette dans un saladier en ajoutant le sel.

Mélangez les œufs avec les pommes de terre et l'oignon.

Verser les œufs battus en omelette sur la poêle.

Vérifiez que l'omelette est bien fait avec l'aide d'une spatula.

Retournez l'omelette avec l'aide d'une assiette sur l'autre face.