



Les plats principaux

## **Super tortilla aux épinards, chorizo, poivron et fromage**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

150 grammes d' épinards (en lamelles)  
2 pommes de terre (fermes, épluchées, en petits dés)  
1 poivron rouge (en dés)  
1 oignon (ciselé)  
1 gousse d'ail (pressée)  
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
150 grammes de chorizo (en dés)  
12 œufs  
tiret lait  
50 grammes de fromage Manchego  
1 cuillère à café poudre de paprika  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Dans un plat battez les œufs avec un filet de lait. Mélangez-y le fromage, l'épinard, le chorizo et le persil. Assaisonnez avec paprika, poivre et sel.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et mettez-y les dés de pomme de terre et de poivron, l'ail et l'oignon. Cuisez quelques minutes en remuant jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Versez dessus le mélange d'œufs et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que ce soit un peu solidifié.

Préchauffez le four à 140°C. Mettez la poêle dans le four et faites encore solidifier la tortilla. La dernière minute allumez le gril pour que la tortilla se dore joliment. Décorez éventuellement avec des feuilles d'épinard.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

