

TORTILLA

INGREDIENTS : pour une omelette
mega géante !!

8 oeufs

une grosse assiette creuse de
pommes de terre coupée en fines
tranches

une grosse assiette creuse d'oignons
coupés en fines tranches

huile d'olive

sel



PREPARATION :

Faire revenir dans l'huile les pommes de terre à feu doux et en couvrant la poêle

A mi-cuisson des pommes de terre (quand elles commencent à devenir translucides)

rajouter les oignons

Bien faire cuire à feu doux à couvert

Battre les œufs dans un gros saladier, rajouter du de sel

Ajouter dans le saladier les pommes de terre et les oignons

Remettre sur le feu

Quand c'est cuit d'un côté, retourner et cuire de l'autre

Version de mon frère : faire revenir les oignons avant de faire revenir les pommes
de terre.

Verser les œufs battus directement dans la poêle



<http://katarinetta.blogspot.com/>