

# Omelette chorizo-pomme de terre

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

6 pommes de terre moyennes  
150 g de chorizo extra fort  
Sel, poivre  
5 oeufs

## **Préparation de l'omelette :**

Peler les pommes de terre,  
les détailler en cubes de 1 centimètre.  
Les faire rissoler le chorizo coupé en  
rondelles, dans 2 cuillères à soupe  
d'huile d'olive.

Continuer la cuisson à feu doux pendant une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.  
Battre les oeufs avec le sel, les ajouter aux pommes de terre.

Laisser cuire 5 minutes, tourner l'omelette sur un couvercle plat, la remettre dans la poêle, la laisser cuire 3 minutes sur l'autre côté.

Servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>