

Tortilla en dés (Tapas)

Préparation: env. 35 min
Cuisson au four: env. 25 min, pour env. 49 pièces
Pour le moule carré ou une plaque à gâteau
d'un Ø d'env. 30 cm, chemisés de papier à pâtisserie

Préparer une **tortilla de pommes de terre** (voir en bas), hacher grossièrement un **oignon légume**, couper **des pommes de terre** en dés d'env. 1 cm. Remplacer les artichauts par 1 **poivron rouge** en dés, le jambon par 1 **chorizo** pelé, coupé en deux puis en tranches. N'utiliser que 4 **œufs**. Laisser refroidir la tortilla cuite, couper en dés d'env. 3 cm.

Tortilla de pommes de terre

- | | |
|---|---|
| 1 c. à soupe d'huile d'olive | chauffer dans une poêle à frire |
| 1 oignon légume (env. 400 g),
en lanières | faire revenir |
| 500 g de pommes de terre à chair farineuse , p. ex. christa, matilda,
en tranches d'env. 3 mm | |
| 5 petits artichauts , parés, en quatre
(= env. 200 g; photo 2, p. 85) | ajouter, étuver env. 15 min à feu doux et à couvert |
| ½ c. à café de sel
poivre du moulin | assaisonner, réserver |
| 6 œufs frais | |
| 1 sachet de safran | battre dans une terrine |
| 100 g de jambon de Serrano ou
d' un autre jambon cru,
en lanières | incorporer avec les légumes, verser dans la plaque préparée à cet effet |

Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

