

# TORTILLA DE PATATE DOUCE AUX OIGNONS ROUGES ET SENSATIONAL CHORIZO

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational chorizo  
Garden Gourmet

300 g de patate douce

1 oignon rouge

1 poivron orange

60 g de fromage râpé affiné  
(vegan)

🍴 2 PORTIONS

🕒 14 MIN

👤 FACILE

Tu cherches une bonne recette pour le déjeuner ou le dîner? Essaye cette tortilla de patates douces au Sensational chorizo vegan réalisée par les blogueuses @chickslovefood !

## PRÉPARATION

### 1. Préparer les patates douces

Épluche les patates douces et coupe-les en cubes. Faire bouillir les cubes de patates douces pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les cubes soient presque cuits.

### 2. Couper l'oignon, le poivron et le Sensational chorizo

Couper l'oignon rouge et le poivron en cubes et trancher le Sensational chorizo Garden Gourmet.

### 3. Ingrédients de cuisson

Faire revenir le poivron, l'oignon et le chorizo jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Battre les œufs et verser sur les légumes.

### 4. Préparer la tortilla

Saupoudrer la tortilla, quand elle est presque cuite, avec le fromage râpé et laisser cuire encore 3 minutes.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**