TORTILLA DE PATATE DOUCE & SENSATIONAL MERGUEZ

2 PORTIONS | 14 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Merguez Garden Gourmet

300 g de patate douce

1 oignon rouge

1 poivron orange

60 g de fromage râpé affiné (vegan)

Prépare cette tortilla de patates douces aavec notre Sensational Merguez Garden Gourmet !

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