

TORTILLA FARCIE À L'AIOLI CHIPOTLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Alioli
Chipotle 1000g

INGRÉDIENTS

10

- 500 grammes de tranches de pommes de terre
- 2 oignons
- 5 œufs
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 200 grammes de tomates cerises
- 200 grammes de jambon Serrano
- 20 olives mélangées
- 200 grammes de Bresc Alioli Chipotle

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ajoutez l'oignon haché et faites-le revenir. Battez les œufs et ajoutez-les aux pommes de terre. Couvrir la poêle et cuire à feu doux jusqu'à ce que les œufs soient pris. Mélanger le poivron, l'oignon rouge, la tomate et les olives pour faire une salade et assaisonner avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Disposer le jambon Serrano et la salade sur un coin de la tortilla et garnir d'ailoli et de cresson.