

Pommes de Terre à l'Espagnole

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	600g à chair ferme
- CAROTTE(S)	200g
- OIGNON(S)	1
- CHORIZO	150g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les pommes de terre, lavez-les puis coupez-les en petits cube réguliers (au coupe-légumes).
- Pelez et coupez également les carottes au coupe-légumes
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Taillez le chorizo en rondelles épaisses puis recoupez chaque rondelle en quatre morceaux.
- Précuissez les dés de pommes de terre avec les dés de carottes pendant 7-8 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle.
- Jetez les cubes de pommes de terre et de carottes ainsi que l'oignon émincé. Laissez prendre couleur.
- Mélangez puis couvrez la poêle et laissez s'attendrir les légumes.
- Assaisonnez ensuite avec l'ail. Salez légèrement et poivrez.
- En fin de cuisson, ajoutez les morceaux de chorizo.
- Laissez griller sur feu vif encore 2-3 minutes environ, en remuant de temps en temps.
- Saupoudrez de persil.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire avant de servir.

