POMMES DE TERRE NOUVELLES À L'ESPAGNOLE

INGRÉDIENTS

- 500gr de pomme de terre nouvelles
- 2 ou 3 poivrons de couleurs différentes
- 2 oignons
- 1 chorizo
- Sel et poivre
- 1c-à-c de paprika
- Piment de Cayenne (optionnel)
- Eau
- Huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Dans un faitout, faire revenir les oignons pelés et émincés dans un fond d'huile d'olive.

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, quelques tranches de chorizo et les poivrons en lamelles.

Saler, poivrer

Ajouter le paprika et le piment de cayenne (selon les goûts)

Couvrir d'eau et laisser cuire 10 à 15 minutes.