

Des pommes de terre, du chorizo, des pois chiches et c'est parti !!!

500 g de pommes de terre nouvelles, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 2 oignons rouges hachés, 2 poivrons rouges équeutés, épépinés et coupés en morceaux, 100 g de chorizo coupé en fines tranches (doux ou épicé en fonction de vos envies, personnellement j'ai fais la recette avec un chorizo doux). 500 g de tomates coupées en dès ou 400 g de tomates concassées en boîte, égouttées, 400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés, 2 cuillères à soupe de persil haché.

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 12 à 15 mn, égouttez-les et coupez-les en rondelles

Pendant ce temps faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle ou un faitout, ajoutez les oignons et les poivrons puis faites-les revenir 3 à 4 mn, ajoutez le chorizo et faites revenir 2 mn

Ajoutez les rondelles de pommes de terre, les tomates et les pois chiches. Portez à ébullition puis laissez mijoter 10 mn.

Parsemez de persil et servez