

TORTILLA



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo omelette	50	3,3
Eau (pour hydrater la poudre)	270	17,8
Huile (pour hydrater la poudre)	50	3,3
Oignons	150	9,9
Piment d'Espelette	-	-
Pommes de terre	1000	65,8
Total	1520	100,0



PROCESSUS

- Eplucher et couper les pommes de terre et les oignons.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle et cuire les pommes de terre. Débarrasser.
- Cuire les oignons la même poêle. Débarrasser.
- Mélanger Yumgo omelette, l'huile, l'eau et mixer au mixeur plongeant.
- Ajouter le piment d'Espelette, les pommes de terre et les oignons.
- Verser la préparation dans une sauteuse huilée à feu vif.
- Mélanger jusqu'à épaississement puis réduire le feu et couvrir. Cuire 4 à 5 min.
- Retourner la tortilla et poursuivre la cuisson 4 à 5 min à couvert.
- Déposer sur un plat et attendre 3 à 4 min avant de la couper et servir.



CONSEILS

- Le mix est déjà salé mais il est possible d'ajouter du sel de Kala Namak en fin de cuisson pour se rapprocher du goût de l'oeuf.
- La tortilla se déguste chaude ou froide à votre guise.
- Il est possible de la réchauffer au micro-onde.
- Il est possible de la congeler.



TORTILLA



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo omelet	50	3,3
Water (to hydrate the powder)	270	17,8
Oil (to hydrate the powder)	50	3,3
Oignons	150	9,9
Espelette pepper	-	-
Potatoes	1000	65,8
Total	1520	100,0



PROCESS

- Peel and chop the potatoes and onions.
- Heat oil in a skillet and cook the potatoes. Remove from the pan.
- Cook the onions in the same skillet. Remove from the pan.
- Combine the Yumgo omelet, oil, and water and blend with an immersion blender.
- Add the Espelette pepper, potatoes, and onions.
- Pour the mixture into an oiled skillet over high heat.
- Stir until thickened, then reduce the heat and cover. Cook for 4 to 5 minutes.
- Flip the tortilla and continue cooking, covered, for another 4 to 5 minutes.
- Place on a platter and wait 3 to 4 minutes before cutting and serving.



TIPS

- The mix is already salted, but you can add Kala Namak salt at the end of cooking to achieve a more egg-like flavor.
- The tortilla can be enjoyed hot or cold, as you prefer.
- It can be reheated in the microwave.
- It can be frozen.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation