

**املت مرغ اسپانیایی**

پیاز را خرد کرده و مرغ را به اندازه حبه قند قطعه‌قطعه می‌کنیم و به آن افزوده و تفت می‌دهیم.

**مواد اولیه :**

- #8226& قارچ 150 گرم
- #8226& نخودفرنگی 100 گرم
- #8226& ژامبون 200 گرم
- #8226& گوجه‌فرنگی 100 گرم
- #8226& سینه مرغ 150 گرم
- #8226& پیاز یک عدد
- #8226& روغن مایع 100 گرم
- #8226& تخم‌مرغ پنج عدد
- #8226& نمک و فلفل به میزان لازم

**طرز تهیه:**

پیاز را خرد کرده و مرغ را به اندازه حبه قند قطعه‌قطعه می‌کنیم و به آن افزوده و تفت می‌دهیم. ژامبون‌ها را به همان اندازه خرد کرده و همراه قارچ و گوجه‌فرنگی با بقیه مواد تفت می‌دهیم پس از آن نخودفرنگی، ادویه و نمک را افزوده وقتی همه مواد مقداری نرم شدند، آن‌گاه تخم‌مرغ را با چنگال زده و روی مواد می‌ریزیم و آنها را روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم، پس از آن که مواد کاملا با هم ترکیب شدند غذا آماده سرو است.