



Tortilla de patatas

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 18 mins

TIEMPO TOTAL: 28 mins

ACCESORIOS:   Corte grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

600g de patatas
200g de cebolla
0,5L de aceite

Ingredientes 2

5 huevos
Sal
20ml de aceite

Apto para:

**Vegetarianos, celíacos
e intolerantes a la lactosa.**

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 130°C utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. Ajusta el tiempo a 18 minutos y presiona OK. Después, ajusta la velocidad a 1. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Pela y corta las patatas y las cebollas para que quepan por el orificio del Direct Prep.

Paso 1

Introduce el aceite de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa sobre el recipiente, y presiona el botón START. Cuando hayan pasado 2 minutos y queden 16 minutos en el marcador, gira el Direct Prep a la posición 1 y corta la patata y la cebolla dentro del recipiente. Al acabar, retira el Direct Prep. Cuando acabe el programa retira las patatas y la cebolla del recipiente a un colador sobre un bol para eliminar el máximo de aceite.

Paso 2

Bate los huevos de INGREDIENTES 2 en un bol con un poco de sal, mezcla las patatas y la cebolla cocinadas en el paso 1. Precalienta una sartén con aceite, vierte la mezcla de tortilla y deja cocinar 2 minutos. Con la ayuda de un plato dale la vuelta a la tortilla y deja cocinar otros 2 minutos (si deseas una tortilla totalmente cuajada puedes aumentar los tiempos).