

## **FRITURA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS**

**( THERMOMIX + VAROMA)**

### **INGREDIENTES**

<b>EN EL VASO DE LA THERMOMIX</b>	<b>EN RECIPIENTE VAROMA</b>
70 gr. de aceite	800 gr. de patatas en rodajas
500 gr. de cebolla	4 huevos con la cáscara limpia
200 gr. de pimiento verde	
200 gr. pimiento rojo	
3 dientes de ajo	
1 bote de kilo de tomate triturado natural	
2 pastillas de caldo o sal y pimienta de cayena al gusto (optativo)	

### **PREPARACION**

Prepare las verduras y trocéelas en dos o tres veces, procurando que no se quede muy pequeño, durante 4 ó 6 segundos en velocidad 3 y medio. Échelas en un bol y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas agregue todos los ingredientes y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. ( El vaso queda lleno, pero no se preocupe, no se sale).

Mientras tanto, ponga las patatas en rodajas en el recipiente Varoma y los huevos encima. ( No ponga las patatas en sentido totalmente horizontal, póngalas un poco inclinadas para no tapar los orificios dl recipiente). Reserve.

Pasados los 12 min. , Ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique la sazón.

Sirva en fuente grande redonda poniendo en el centro la fritada y las patatas en rodajas alrededor de la misma. Corte los huevos duros y póngalos como adorno.

### **NOTA**

En lugar de patatas, también se puede poner 1 Kg de bonito en trozos o cualquier pescado de carne firme (cazón, pez espada...).

También se puede poner salchichas blancas de cerdo o pollo si no desea pescado.