

## PATATAS A MI MANERA.

### INGREDIENTES:

120 g de aceite,  
100 g de agua,  
1 cebolla,  
2 ó 3 dientes de ajos,  
1 pimiento rojo,  
1 pimiento verde,  
700 g de patatas,  
4 ó 5 huevos  
sal.

### PREPARACIÓN:

Poner el aceite y el agua en el vaso y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, cuando termine el tiempo programado añadir la cebolla, los ajos y los pimientos y picarlos a velocidad 4; después programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete en la máquina. Pasado el tiempo ponemos la mariposa, añadimos las patatas troceadas, la sal (la mariposa nunca debe estar cubierta totalmente de patatas) y programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando le quede un minuto, sin parar la máquina, añadir los huevos que previamente hemos echado en un cuenco y pinchado con un tenedor.