

## PATATAS REVUELTAS CON HUEVOS

### INGREDIENTES:

100gr. de agua

100gr. de aceite de oliva

600gs. de patatas peladas y partidas como para tortilla.

Sal

4 huevos (que se pondrán en un plato sin batirlos, hasta el momento de incorporarlos). Los huevos se batirán en el plato solo un poco.

### PREPARACION:

Salé las patatas, una vez peladas y partidas y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche el agua y el aceite. Programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine incorpore a través del vocal de la tapa las patatas. Programe 13 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Cuando falte 1 minuto para terminar echar los huevos a través del bocal. Retire la mariposa y servir enseguida.