

TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES

100 g de aceite de oliva
100 g de agua
200 g de cebolla
400 g de patatas para freír
6 huevos
sal

REPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite y el agua, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, pele las patatas y la cebolla y pártalas como para tortilla.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las patatas con la cebolla y un poco de sal y programe 12 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1. Compruebe que la patata ha quedado hecha, de no ser así, programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad. Vierta el contenido del vaso en el cestillo metálico para escurrir bien el aceite.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo, los huevos y la sal y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore las patatas al vaso y déjelo en reposo hasta que vaya a cuajarlo.

Si la quiere hacer grande, cuájela en una sartén. Si prefiere hacer tortillas pequeñas y dispone de moldes negros de Silpat con redondeles pequeños, ponga en cada uno un par de cucharadas de la mezcla y cuaje en el microondas a la máxima potencia durante 1 minuto, o bien utilice cápsulas para magdalenas que pintará con aceite y proceda de la misma forma. Si

bien en este último caso, las tendrá listas en el microondas en tan solo 30 ó 40 segundos.