

## TORTILLAS DE PATATA

### Ingredientes:

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

### Preparación

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