

Tortilla TPS



Ingredientes

600 de patatas

150 gr de cebolla cortada en juliana

40 gr de aceite de oliva, 1 poco más para cuajarla en la sartén

4 huevos

1 cta de sal

Personas: 4 pax

Tiempo total: 20 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 18 min

Dificultad: media

Preparación

Corte la cebolla en juliana y póngala en un recipiente apto para microondas (tipo jarra micro cook, papillote, micro urban...)

Añada el aceite de oliva y programe 6 minutos en el microondas a 600 watios.

Añada las patatas cortadas para tortilla, la sal y remueva junto con la cebolla. Programe 6 minutos a 600 watios

Remueva y vuelva a repetir el paso anterior o si están ya a su gusto (depende un poco del microondas)

Retírelas, mezcle con los huevos batidos con una pizca de sal y cuaje en la sartén con un chorrito de aceite de oliva.

De la vuelta hasta que esté a su gusto, muy hecha o poco hecha.

Nota,- Puede poner la cebolla y la patatas todo junto si lo desea en el microondas.

Tortilla TPS(microondas)



Ingredientes

600 de patatas

150 gr de cebolla cortada en juliana

40 gr de aceite de oliva, 1 poco más para cuajarla en la sartén

4 huevos

1 cta de sal

150 gr de agua

Personas: 4 pax

Tiempo total: 20 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 18 min

Dificultad: media

Preparación

Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso la cebolla en juliana. Sofría 4 min/120º/giro inverso/vel cuchara.

Añada las patatas cortadas para tortilla, la sal, el agua y programe 14 min/120º/giro inverso/vel cuchara.

Retire y mezcle con los huevos batidos con una pizca de sal y cuaje en la sartén con un chorrito de aceite de oliva.

De la vuelta hasta que esté a su gusto, muy hecha o poco hecha.