

TORTILLA DE PATATA

Preparación:

- Pele las patatas y córtelas en láminas finas de 2-3 mm. Pele la cebolla y córtela en tiras finas al gusto.
- Eche el aceite de oliva en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Freír Suave** y la opción **Medio**. Pulse el botón de **Inicio**. Una vez finalizada la fase de precalentamiento, vuelva a activar el programa con **Inicio**. Coloque las patatas y la cebolla en la cesta de fritura e introdúzcalas, en dos tandas, en la olla con el aceite caliente durante 10 minutos cada tanda.
- Mientras, bata los huevos y añada sal.
- Cuando las patatas y la cebolla estén listas, saque la cesta de fritura del AutoCook. Escorra las patatas sobre un colador y añada sal. Retire el aceite de la olla. Mezcle las patatas con el huevo batido, de manera que quede repartido de forma homogénea.
- Ponga 1 cucharada de aceite en la olla del AutoCook y añada la mezcla de patata y huevo. Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Corto**. Ajuste manualmente 20 minutos en el temporizador y pulse el botón de **Inicio. Cierre la tapa**.
- Abra la tapa cuando suene la señal. Saque la olla del AutoCook, vuelque la tortilla sobre una fuente o un plato grande. Corte la tortilla y sívala.

Ingredientes:



RACIONES: 4

Programa: Freír suave medio, Hornear corto

Calorías por ración: 298 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.

