

# Tortilla de alcachofas



## Ingredientes para 4 personas:

- 5 alcachofas frescas (limpias de hojas duras)
- 1 ramita de perejil fresco
- 100 g de aceite de oliva
- 1 pellizco de sal
- 6 huevos
- 1 pellizco de pimienta

## PREPARACIÓN:

1. Corte las alcachofas en láminas de 5mm y deje en un bol con agua y una ramita de perejil o medio limón ( para que no se oxiden)
2. Vierta el aceite en el vaso y programe **6 min/120°/vel 1**.
3. Añada la sal y las alcachofas escurridas ( sin nada de agua). Programe **15min/100°giro inverso/vel cuchara**. Vuelque las alcachofas en el cestillo colocado sobre un bol, para escurrir el aceite.
4. Ponga en el vaso los huevos, añada la pimienta y bata **5 seg/vel 4**.
5. Añada las alcachofas y programe **4 seg/giro inverso vel 2**.
6. Cuaje la tortilla en una sartén con un chorrito de aceite o en el horno en un molde de silicona previamente untado con aceite.