

TORTILLA de ALCACHOFAS

Apta para TM31 y TM5.

Para TM21 poner la mariposa (donde hay giro inverso) y adaptar las velocidades.

INGREDIENTES (para 4 raciones):

- 6-8 alcachofas
- 6 huevos
- 50 grs de aceite de oliva (1/2 cubilete)
- 100 grs de agua (1 cubilete)
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Limpiar las **alcachofas**, partirlas por la mitad y ponerlas en el vaso. **Trocear**: 4 seg a v.4
2. Incorporar al vaso el **aceite**, el **agua**, la **sal** y un pellizco de **pimienta** (si os gusta) y **cocinar**: 12 minutos – Temp. Varoma – Giro inverso - v.cuchara (Dejar el cubilete puesto!!!)
3. Incorporar los **huevos** al vaso, rectificar de sal si fuera necesario y programar 10 segundos a v.3 (desconectando el giro inverso) para **batir** los huevos.
4. Calentar una paella con una gota de aceite y cuajar la tortilla.

Comentarios/Trucos:

- Si se quiere para dos comensales reducir los ingredientes a la mitad pero los tiempos a programar serán los mismos!!!
- Para que las alcachofas no se enegrezcan se pueden ir dejando dentro de un bol con agua y algunas ramitas de perejil o una cucharada de harina, y escurrir en el último momento.

Montse López
699 730 353
Montse.tmx@gmail.com

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>