

Tortilla de patatas con chorizo

INGREDIENTES :

- 600 gr. de patatas en trozos grandes y regulares (aprox. 5x5 cm)
- 8 huevos tamaño M o 6 tamaños L
- 700 gr. de agua
- 300 gr de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal) de 15 gr. (opcional)
- 200 gr. de cebolla cortada a cuartos
- 1 diente de ajo picado.
- 100 gr. de chorizo cortado en rodajas. (o dados)
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el ajo y el chorizo y 50 gr. del aceite Sofría durante **5min/100°C/giro inverso/vel 1**. Terminado este tiempo retire del vaso y reserve.
2. Ponga en el vaso las patatas y el agua y trocee 2 seg/velocidad 5. Vierta en el cestillo (si quedase algún trozo de patata muy grande, acabe de trocear con el cuchillo) y aclare las patatas bajo el grifo hasta que el agua salga completamente limpia, para quitar el almidón.
3. *Ponga en el vaso la cebolla y trocee 2 segundos /velocidad 5. Con la espátula baje la cebolla hacia el fondo del vaso, coloque la mariposa en las cuchillas, añada el aceite restante y sofría 8 min/120°C/giro inverso/velocidad 1.*
4. *Incorpore la patata aclarada y escurrida y programe 15 min/100°C/giro inverso/velocidad cuchara. Finalizado el tiempo, coloque el cestillo dentro de un bol y vuelque las patatas y la cebolla sobre el cestillo, para escurrir el aceite. (Que podemos utilizar en otras preparaciones).*
5. *Una vez escurrida, reservamos el aceite y volcamos el preparado en el bol.*
6. *Ponga en el vaso los huevos, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos/velocidad 3. Vierta los huevos batidos en el bol con las patatas y mezcle con la espátula.*
7. *Engrasaremos un molde de aluminio que habremos comprobado que cabe en el recipiente varoma (yo use el molde pequeño del pack de repostería que tiene agujero) y vertemos la mezcla con cuidado.*
8. *Ponemos un litro de agua en el vaso y colocando el recipiente varoma tapado en su posición programaremos 40 minutos/temperatura varoma/velocidad 1.*

9. *Finalizado el tiempo, compruebe que la tortilla ha cuajado, sino programe 10 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Desmolde sobre un plato grande o bandeja y lista para servir.*
10. *Si quieres obtener un color más dorado , bastará con poner en el grill 3 ó 4 minutos.*

SUGERENCIAS: Al sofreír las patatas, debemos controlar el tiempo, pues depende del tipo de patata, será conveniente reducirlo o ampliarlo.

Al engrasar el molde he usado el aceite de sofreír el chorizo y el ajo, pues así le da un poquito más de color.

NOTA: Es una receta ideal para hacer en esta temporada, pues nos permite estar un buen rato disfrutando de un merecido relax mientras nuestra tortilla se cuaja, sin tenerla que vigilar.

Esta receta pertenece al nuevo libro “COMO EN CASA”