

TORTILLA DE PATATA SIN HUEVO

INGREDIENTES:

60g de harina de garbanzos
60g de harina de maiz
½ cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de vinagre de vino blanco.
200g de cebolla
400-600g de Patata
200g de agua
1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la harina de garbanzos, la harina de maiz, el bicarbonato, el vinagre, el agua, ½ cucharadita de sal. Mezclar 30 seg a vel 3.

Retire en un bol grande i reserve.

Ponga en el vaso la cebolla y trocee 4 seg a vel 4.

Agregue el aceite y sofria 5 mint a 120º giro invertido, vel 1. Coloque la mariposa en las cuchillas. Añada las patates y ½ cucharadita de sal y rehogue 14 mint a 120º, giro invertido vel 1.

Retire la mariposa, vierta las patates en el cestillo, colocado sobre un plató hondo que escurra el aceite.

Ponga las patatas ya escurridas en el bol reservado con la mezcla, y remover con la espátula.

Cuajado de la tortilla: En una sarten o en un molde para el recipiente Varoma. (20-25mint) segun el grossor.

Se puede substituir la Patata por Manzana.