



## Tortilla de patatas con chorizo



**TM-31**

**Preparación: 25 min.**

**Total: 50 min**

**Kcal./Ración: 429,3 kcal.**

**INGREDIENTES PARA 8 RACIONES:**

- 600 g de patatas cortadas en trozos grandes y regulares
- 700 g de agua
- 200 g de cebolla en cuartos
- 300 g de aceite de oliva
- 8 huevos tamaño M (o 6 de tamaño L)
- 1 sobre de levadura química (16 g)
- 1 cucharadita de sal
- 1 diente de ajo picado
- 100-120 g de chorizo cortado en rodajas

### **PREPARACION**

Pon las patatas y el agua en el vaso y trocee 2 seg Vel 5. Vierte en el cestillo para escurrir las patatas (si quedara algún trozo muy grande, córtalo con un cuchillo). Aclara las patatas bajo el grifo hasta que el agua salga completamente limpia, para quitar el almidón.

Pon en el vaso la cebolla y trocea 2 seg Vel 5.

Coloca la mariposa en las cuchillas. Añade el aceite y sofríe 8 min Varoma Giro inverso Vel 1.

Añade la patata aclarada y escurrida y programa 16 min. 100°C Giro inverso Vel cuchara. Vierte las patatas en el cestillo colocado sobre un bol para recuperar el aceite (reserva para utilizar en otra preparación) y después viértelas en un bol.

Pon en el vaso los huevos, la levadura y la sal y mezcla 10 seg. Vel 3. Vierte los huevos batidos con las patatas y mezcla con la espátula.

Pon a calentar una sartén con 2-3 cucharadas del aceite reservado y fría ligeramente el ajo y el chorizo. Añádelos al bol con las patatas y mezcla.

Cuaja la tortilla a tu gusto dorándola por los dos lados. Coloca en un plato, corta en porciones y sirve.

