

# Tortilla de patatas con chorizo

## INGREDIENTES :

- 800 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)
- 300 gr. de cebolla
- 1 diente de ajo picado.
- 100 gr. de chorizo cortado en rodajas.
- 1 pellizco de sal

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el ajo y el chorizo y 50 gr. del aceite Sofría durante **3 min/120°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.*

***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”***

**VORWERK**

---

**thermomix**

**Silvia Ruiz**  
**Team Leader Thermomix**  
**[www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia](http://www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia)**