

## 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 aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado.
- 100 gr. de chorizo cortado en rodajas.
- 1 pellizco de sal

### PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el ajo y el chorizo y 50 gr del aceite Sofría durante **7 min/120°C/giro inverso/vel1**. Terminado este tiempo retire del vaso y reserve en un bol grande.
2. Ponga en el vaso las patatas y el agua y trocear **2 seg/vel 5**. Verter en el cestillo (si quedase algún trozo de patata muy grande, acabe de trocear con el cuchillo) y aclarar las patatas bajo el grifo hasta que el agua salga completamente limpia, para quitar el almidón.
3. Poner en el vaso la cebolla y trocear 2 segundos /velocidad 5. Con la espátula bajar la cebolla hacia el fondo del vaso, colocar la mariposa en las cuchillas, añada el aceite restante y sofreír **8 min/120°C/giro inverso/vel 1**.
4. Incorporar la patata aclarada y escurrida y programe **15 min/100°/giro inverso/vel cuchara**. Finalizado el tiempo, colocar el cestillo dentro de un bol y volcar las patatas y la cebolla sobre el cestillo, para escurrir el aceite. (Que podemos utilizar en otras preparaciones). Una vez escurrida, reservamos el aceite y volcamos el preparado en el bol donde reservamos el chorizo. Mezclar con ayuda de la espátula.
5. Poner en el vaso los huevos, la levadura y la sal y mezcle **10 segundos/vel 3**. Verter los huevos batidos en el bol con las patatas y mezclar con la espátula.
6. Engrasar un molde de aluminio que quepa en el recipiente varoma (yo use el molde pequeño del pack de repostería que tiene agujero) y verter la mezcla con cuidado.
7. Poner un litro de agua en el vaso y colocar el recipiente varoma tapado en su posición programar 40 minutos/temperatura varoma/velocidad 1.

**Silvia Gómez del Pulgar Álvarez**

Agente Comercial Thermomix Nº 66635