Tortilla Microcheff

Ingredientes:

Papas Fritas de Copetin
200gr.

Leche
100cc

Puerro
1 unidad

Cebolla
½ unidad

Panceta
50 gr.

Sal
a gusto

Pimienta
a gusto

Provenzal
½ cucharadita

Huevos
3 unidades

Phoca PDF

Procedimiento:

Humedecer las papas fritas en la leche durante 5 minutos revolviendo cada un minuto.
Pelar y cortar la cebolla en cuadraditos chicos (brounoise).
Lavar y cortar el puerro en juliana fina.
Cortar la panceta en cubos de 1 centímetro.
Colocar los huevos en el TartaExpress salpimentar, agregar la provenzal y batir un minuto.
Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien.
Tapar y cocinar a potencia máxima por 3 minutos.
Opcional: se puede remplazar las papas fritas y la leche por papa cruda pelada y cortada en láminas de ½ centímetro de ancho.
Con la papa cruda el tiempo de cocción de la tortilla es de 4 minutos.

Phoca PDF