

Tortilla de patatas rellena

Publicada por:

[imprimir](#)



- 35 '
- 0 '
- 4

Modo express

Pasos a seguir:

- 1- Sofríe la cebolla unos 20 minutos en el menú sofreír.
- 2- Añadir las patatas cortadas a cuadritos. Una vez estén fritas (al finalizar los 20 minutos) añadir las a los huevos batidos previamente.
- 3- Añadimos sal y un chorro de leche.
- 4- Cuando todo esté ligado echamos en la cubeta la mitad de los huevos con las patatas y la cebolla.
- 5- Ponemos una capa de jamón de York y encima una de queso.
- 6- Cubrimos todo con el resto del huevo.
- 7- Cerramos la chef y ponemos menú sofreír unos 15 minutos.
- 8- Una vez terminados, sacarla y servirla caliente o dejarla enfriar.

¡Y listo!