

# Tortilla campesina

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 26 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Se recomienda consumir los huevos cocidos para evitar el riesgo de salmonelosis.

## Modo express

1. Pele las patatas y córtelas en dados muy pequeñitos; trocee el chorizo y el jamón de la misma forma; pique la cebolla.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y fría las patatas.
3. Cuando estén, incorpore la cebolla, el tomillo, el jamón y el chorizo a la cubeta; sale, mezcle y programe el menú Freír/Sofreír 5 minutos a 180º. Reserve fuera de la cubeta.
4. Bata los huevos, viértalos sobre la mezcla anterior y mezcle.

5. Introduzca el preparado dentro de la cubeta. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 11 minutos.