

# Tortilla de patatas y anchoa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 26 '
- 4



Comentario nutricional

Tenga precaución con la cantidad de sal que añada ya que las anchoas aportan una cantidad importante. Incluso puede que no sea necesario añadir nada.

## Modo express

1. Pele y corte la cebolla y las patatas en trozos pequeños; trocee las anchoas; bata los huevos y resérvelos.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 26 minutos y vierta el aceite de oliva en la Chef Plus Induction. Fría la patata y la cebolla removiendo a menudo durante 15 minutos.

3. Cuando falten 11 minutos para que finalice el programa, agregue los huevos batidos, las anchoas y muy poca sal; mezcle bien. Luego gire el pomo de la tapa hasta la posición abierto, cierre la Chef Plus Induction y vuelva a poner el pomo en posición cerrado (dispone de un minuto para hacer esta operación sin que se cancele el menú).
4. Espera a que finalice la cocción.