

Tortilla de patatas y pimientos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 23 '
- 4

-  SIN
-  SIN
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El huevo es el principal vehículo de transmisión de la salmonella. Tenga especial cuidado en los meses de calor.

Modo express

1 Lave y corte los pimientos y pique la cebolla; pele y corte las patatas en taquitos. Bata los huevos.

2 Ponga el aceite en la cubeta con la patata, la cebolla y el pimiento. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 20 minutos. Cuando falten 10 minutos abra la tapa, remover y cerrar. Acabar el programa y retirar el contenido de la cubeta. Salar al gusto.

3. Mezclar el sofrito anterior con los huevos batidos e introducir la mezcla en la cubeta.

4. Programar sofreir/freir 10 minutos a 180º y cierre la tapa y espere a que acabe el programa.