

Tortilla de puré de patatas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 29 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El queso parmesano sólo contiene trazas de lactosa, por lo que suele ser bien aceptado por lo intolerantes a la lactosa.

Modo express

1. Pele y corte las patatas en cuadraditos.
2. Vierta el agua en la Chef Plus Induction, introduzca las patatas y programe el menú Vapor a 125º durante 15 minutos.
3. Cuando finalice, retire el agua sobrante, aplaste las patatas y agregue la cebolla y 2 cucharadas de aceite a la cubeta. Sofríalo todo en el menú Freír/Sofreír 14 minutos a 162º.

4. Cuando la pantalla de la Chef Plus Induction indique que quedan 5 minutos para el final del programa, abra la tapa sin cancelar el menú, añada los huevos batidos con sal y pimienta, mezcle, espolvoree el queso por encima y cierre rápidamente. No es necesario que vuelva a programar la máquina, ya que Chef Plus Induction le permite abrir la tapa durante un minuto sin que se cancele el programa.
5. Espere a que finalice el menú.