

Tortilla sacromonte

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 26 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Es un plato con una carga elevada de grasas saturadas y colesterol. Evite tomarlo si tiene exceso de peso y/o colesterol o triglicéridos altos.

Modo express

1. Trocee las criadillas y los sesos; pique el chorizo y el jamón; pele y trocee las patatas; corte los pimientos en tiritas; lave las judías cocidas y escúrralas.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos, vierta el aceite en la Chef Plus Induction y cocine la patata, el pimiento, las carnes, el chorizo y el jamón. Saltee hasta que acabe el programa. Luego añada las judías y una pizca de sal.

3. Bata los huevos e incorpórellos a la cubeta. Remueva, cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 11 minutos.