

# Tortilla de patatas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 26 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



## Comentario nutricional

La patata es fuente de potasio y aporta tan solo 80 Kcal por cada 100 g. Si sigue una dieta para bajar de peso, evite tomarla frita pero no la excluya de su alimentación.

## Modo express

1. Pele y corte la cebolla y las patatas en trozos pequeños.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 26 minutos y vierta el aceite en la cubeta. Fría la patata y la cebolla durante 15 minutos, removiendo frecuentemente.

3. Cuando falten 11 minutos para el final del programa, incorpore los huevos batidos y la sal y 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. Espere a que finalice la cocción.
5. Aquí tienes el vídeo de la receta: