

Patatas con tomates secos

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

El tomate destaca por su aporte en betacarotenos y vitamina C. Un alimento saludable que no debe faltar en su alimentación.

Modo express

1. Lave y, sin pelarlas, corte las patatas en rodajas gruesas de 1 centímetro. Trocee la panceta.
2. Hidrate los tomates en agua durante 2 horas (salvo si están macerados en aceite). Corte la panceta y la mozzarella en dados pequeños y pique la cebolla muy fina.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos, vierta el aceite en la cubeta y sofría la cebolla y la panceta durante 5 minutos. Luego añada los piñones y rehogue 5 minutos más.
4. Agregue el resto de ingredientes a la cubeta (menos la mozzarella y la rúcula) y salpimiente. Programe el menú Vapor 20 minutos a 135º y cierre la tapa.
5. Al finalizar, añada la mozzarella cortada en daditos o rallada, y remueva con cuidado para no romper las patatas. Sirva con la rúcula por encima.