

Patatas a mi manera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El pimiento destaca por un alto contenido en vitamina C siendo muy superior a cítricos como la naranja o la mandarina además del kiwi.

Modo express

1. Pele y pique la cebolla; pele y corte las patatas y los pimientos en rodajas.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 40 minutos a 172º, vierta 3 cucharadas de aceite en la cubeta y dore la cebolla 3 minutos. Luego añada los pimientos y sofría 4 minutos más. Salpimiente.

3. Agregue las patatas e incorpore el aceite restante y el agua. Remueva poco a poco hasta que las patatas estén cocidas.
4. Por último, añada los huevos batidos, remueva rápidamente y sirva.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 40ml de aceite.