

Tortilla de Atún y Papa Apto celíacos

Ingredientes:

Atún

1 lata de 220 gr.

Huevos

2 unidades.

Papa pelada en cubos

250 gr.

Cebolla

1 unidad.

Provenzal

1 cucharada.

Sal y Pimienta

a gusto.

Procedimiento:

Pelar las papas y cortarlas en cubos de un centímetro aproximadamente.
Pelar la cebolla y cortarla en juliana fina.
Escurrir el atún. Batir los huevos, agregar todos los ingredientes.
Salpimentar y llevar a cocción en la TartaExpress durante unos 3 minutos. A continuación, destapar y cocinar 1 minutos más.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos.

Phoca PDF





Phoca PDF