



Tortilla Microcheff

Ingredientes:

Papas Fritas de Copetin

200gr.

Leche

100cc

Puerro

1 unidad

Cebolla

½ unidad

Panceta

50 gr.

Sal

a gusto

Pimienta

a gusto

Provenzal

½ cucharadita

Huevos

3 unidades

Procedimiento:

Humedecer las papas fritas en la leche durante 5 minutos revolviendo cada un minuto.

Pelar y cortar la cebolla en cuadraditos chicos (brounoise).

Lavar y cortar el puerro en juliana fina.

Cortar la panceta en cubos de 1 centímetro.

Colocar los huevos en el TartaExpress salpimentar, agregar la provenzal y batir un minuto.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien.

Tapar y cocinar a potencia máxima por 3 minutos.

Opcional: se puede remplazar las papas fritas y la leche por papa cruda pelada y cortada en láminas de ½ centímetro de ancho.

Con la papa cruda el tiempo de cocción de la tortilla es de 4 minutos.

