



## Tortilha Microcheff

### Ingredientes:

Batatas fritas

200 g

Leite

100 cm<sup>3</sup>

Alho poró

1 unidade

Cebola

½ unidade

Bacon

50 g

Tempero provençal

½ colher de chá

Ovos

3 unidades

Sal

a gosto

Pimenta

a gosto

## Modo de Preparo

Umedeça as batatas fritas no leite durante 5 minutos mexendo de vez em quando. Descasque a cebola e corte-a em quadradinhos pequenos (brunoise). Lave o alho poró e corte-o em tirinhas finas. Corte o bacon em cubos de 1 cm. Coloque os ovos no TartaExpress, acrescente o sal, a pimenta, o tempero provençal e bata por 1 minuto. Acrescente o resto dos ingredientes e misture bem. Tampe e cozinhe em potência máxima por 3 minutos.

Opcional: substitua as batatas fritas e o leite por batata crua descascada e cortada em lâminas de ½ cm de largura. Com a batata crua, o tempo de cocção é de 4 minutos.

