

Revuelto con patatas y chistorra

Ingredientes para 4 personas

- 220 gr. chistorra
- 4 ó 5 patatas pequeñas
- 4 huevos
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Preparación

- Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas a rodajas.
- Poner el termostato al 3 con el temporizador activado.
- Poner un poco de aceite en la parte honda de Tortilla Chef.
- Incorporar las patatas, salar y cocer durante unos 20 minutos poniendo la tapa. Controlar y remover las patatas.
- Retirarlas y reservarlas en un plato.
- Volver a poner un poquito de aceite y poner a freír la chistorra, previamente cortada en trozos de 1,5 cm. Durante unos 3 minutos.
- Separar las yemas de las claras de los huevos.
- Agregar las claras junto con la chistorra, salar las claras y remover bien hasta que estén bien cuajadas.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Emplatar poniendo las patatas debajo y el revuelto de la chistorra y las claras encima.
- Terminar echando las yemas removidas previamente por encima para que se mezcle con el revuelto y las patatas.

¡Buen provecho!