

Tortilla de alcachofas



Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de alcachofas
- 6 huevos medianos
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- 1 limón
- 1/2 vaso de agua

Preparación

- Poner en un bol agua con el zumo del limón y también las dos mitades del limón exprimido.
- Quitar las hojas exteriores de las alcachofas, hasta que nos quedemos sólo con el corazón y poner en el bol los corazones de las alcachofas para que no se oxiden.
- Laminar finamente los corazones.
- Poner el termostato al 3 con el tiempo activado.
- Poner el medio vaso de agua en la parte honda de Tortilla Chef e incorporar las láminas de las alcachofas y dejar cocer durante unos 15 minutos hasta que no quede agua.
- Cuando no quede agua, echar un chorro de aceite y freír las alcachofas durante unos 4 minutos. Salar al gusto antes de retirarlas.

TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil

Un producto de Princess

<http://tortillachef.es>

- Mientras, ir batiendo los huevos y salarlos.
- Retirar las alcachofas y mezclarlas con los huevos.
- Poner un poco de aceite en la parte honda de Tortilla Chef e incorporar la mezcla. Dejar cocer durante unos 3 ó 4 minutos cerrando Tortilla Chef.
- Dar la vuelta a Tortilla Chef y cocer 3 ó 4 minutos más por el otro lado.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Emplatar y ¡a comer!