

Tortilla de judías blancas y butifarra negra



Ingredientes

- 400 gr de judías blancas cocidas
- 100 gr de butifarra negra
- 6 huevos medianos
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Preparación

- Escurrir las judías en agua fría y reservar.
- Pelar y cortar la butifarra en trocitos pequeños.
- Poner el termostato al 3 y activar el temporizador.
- Echar un chorrito de aceite en la parte honda de Tortilla Chef e incorporar la butifarra negra. Sofreír durante unos 2 minutos.
- Añadir las judías a Tortilla Chef junto con la butifarra 2 minutos más y remover.
- Batir los huevos en un bol y salar.
- Retirar las judías y la butifarra de Tortilla Chef y mezclar en el bol con los huevos.
- Echar un poco de aceite en la parte honda de Tortilla Chef e incorporar la mezcla. Dejar cocer durante unos 4 minutos cerrando Tortilla Chef.

TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil

Un producto de Princess

<http://tortillachef.es>

- Dar la vuelta a Tortilla Chef y cocer unos 4 minutos más.
- Apagar el termostato.
- Sacar la tortilla de la parte plana de Tortilla Chef y servir.
- ¡Buen provecho!
- Observaciones:
Se pueden incorporar los huevos batidos directamente a la parte honda de Tortilla Chef, cuando las judías y la butifarra estén sofritas, si se prefiere.