

Tortilla de patatas (con cebolla)



Ingredientes para 4 personas

- 6 huevos
- 500 gr. de patatas (equivalente a 4 patatas medianas)
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

- Pelar las patatas y la cebolla, cortarlas finas en rodajas de unos 0,50 cm.
- Batir los huevos en un cuenco y añadir sal al gusto.
- Tirar las patatas y la cebolla en la parte honda del Tortilla Chef y echar una cucharada sopera de aceite de oliva con el termostato al número 3.
- Cuando veamos que las patatas están a nuestro gusto, echar el huevo batido al Tortilla Chef.
- Cerrar Tortilla Chef y dejar cocer durante 3 - 5 minutos con el termostato al número 3.
- Cuando haya transcurrido ese tiempo, Tortilla Chef estará listo para dar la vuelta.
- Terminar de cocer durante 3 - 5 minutos más por el otro lado.