



ES_2016_Receta reunión comercial lunes · Thermomix TM5

TORTILLA DE PATATA RELLENA DE BEICON Y QUESO



TIEMPO ACTIVO
25 min



TIEMPO TOTAL
50 min



DIFICULTAD
media



RACIONES
10 raciones



PRECIO
bajo

INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

- 600 g de patatas cortadas en trozos grandes y regulares
- 700 g de agua
- 200 g de cebolla en cuartos
- 300 g de aceite de oliva
- 8 huevos tamaño M (o 6 tamaño L)
- 1 sobre de levadura química en polvo (15 g)
- 1 cucharadita de sal
- 1 diente de ajo picado
- 100 - 120 g de dados de beicon
- 150 g de queso mozzarella rallado

PREPARACIÓN

- 1 Ponga las patatas y el agua en el vaso y trocee **2 seg/vel 5**. Vierta en el cestillo para escurrir las patatas (si quedase algún trozo muy grande, córtelo con un cuchillo). Aclare las patatas bajo el grifo hasta que el agua salga completamente limpia, para quitar el almidón.
- 2 Ponga en el vaso la cebolla y trocee **2 seg/vel 5**.
- 3 Con la espátula, baje la cebolla hacia el fondo del vaso. **Coloque la mariposa** en las cuchillas, añada el aceite y sofría **8 min/120°C/vel 1**.
- 4 Añada la patata aclarada y escurrida y programe **16 min/100°C/vel 1**. **Retire la mariposa**. Vierta las patatas en el cestillo colocado sobre un bol para recuperar el aceite (reserve para utilizar en otra preparación) y viértalas en un bol.
- 5 Ponga en el vaso los huevos, la levadura y la sal y bata **10 seg/vel 3**. Vierta los huevos batidos en el bol con las patatas y mezcle con la espátula.
- 6 Ponga a calentar una sartén con 2-3 cucharadas del aceite reservado y fría ligeramente el ajo y el beicon. Retire de la sartén y reserve.
- 7 Ponga de nuevo la sartén al fuego y vierta la mitad de la mezcla de patata y huevo. Distribuya el ajo con el beicon y el queso rallado y cubra con la otra mitad de la mezcla de patata y huevo. Cuaje la tortilla a su gusto dorándola por los dos lados. Coloque en un plato, corte en porciones y sirva.

ACCESORIOS ÚTILES

- sartén

VALORES POR RACIÓN



Energía	1360 kJ / 325 kcal
Proteínas	13 g
Hidratos de c.	11 g
Grasa	25 g
Colesterol	213 mg
Fibra	2 g

ACCESORIOS THERMOMIX

Mariposa, Cestillo, Espátula, Cubilete