







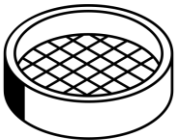


TORTILLA DE PATATA

Ingredientes

				
3 patatas	Cebolla	8 cucharadas de aceite	Sal	6 huevos

Utensilios

				
Freidora de Aire	Tenedor	Bol	Plato	Tabla y cuchillo
				
Pelador	Molde redondo			



Elaboración

1. Pela las patatas con el pelador.
2. Lava y seca las patatas.
3. Haz rodajas finas de patatas con un cortador.
4. Quita la cascara de la cebolla.
5. Corta la cebolla por la mitad con un cuchillo.
6. Guarda una mitad de la cebolla.
7. Haz rodajas finas de cebolla con un cuchillo.
8. Mete las rodajas de patatas y cebolla en la freidora de aire.
9. Añade 8 cucharadas de aceite a la freidora.
10. Mezcla el aceite, las patatas y la cebolla con una espátula.
11. Calienta la freidora de aire a 180 grados.
12. Cocina la cebolla y las patatas durante 15 minutos.
13. Abre la freidora y mueve las patatas con la cebolla para que no se quemem.
14. Casca los huevos en el bol.
15. Bate los huevos con un tenedor.
16. Pincha las patatas con el tenedor para comprobar si están cocinadas.
17. Si las patatas están blandas están bien cocinadas.
18. Echa las patatas y la cebolla en el bol con los huevos.
19. Machaca la patata con un tenedor.
20. Mezcla los ingredientes del bol con un tenedor.
21. Añade una cucharada pequeña de sal al bol.
22. Pon aceite en el molde de la freidora de aire.
23. Mete el molde con aceite en la freidora de aire.
24. Calienta el aceite del molde a 200 grados durante 5 minutos.
25. Abre la freidora de aire.
26. Echa la mezcla del bol en el molde de la freidora de aire.



27. Cocina la mezcla a 165 grados durante 10 minutos en la freidora de aire.
28. Abre la freidora de aire.
29. Saca el molde con manoplas de horno.
30. Pon el molde encima de un plato.
31. Coloca un plato encima del molde.
32. Gira el molde para dar la vuelta a la tortilla.

"Escanea para verlo y ia disfrutar!"