



INGREDIENTES:

- 4 patatas gordas
- 100 gramos de pimiento rojo
- 100 gramos de pimiento verde de freír
- 5 cebolletas
- 6 huevos
- sal
- pimienta negra en polvo (opcional)

- 50 gramos de aceite de oliva



ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix los pimientos a trozos grandes y **trocear, 3 segundos a velocidad 5**, sacar y reservar, y echar las cebolletas en el vaso, limpias quitando la parte oscura de ellas, pondremos los trozos blancos y verde claro, y el aceite y **trocear 3 segundos a velocidad 5**, bajar si hay restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo del vaso, y volver a meter en el vaso, los pimientos reservados.
2. Programar 7 segundos, temperatura 120 grados en la TM5 y a temperatura varoma en la TM 31, a velocidad 1.
3. Pelar, lavar y hacer a rodajas finas las patatas para la tortilla, y añadir al vaso de Thermomix, echar la sal y la pimienta negra (si le ponemos) y **programar 14 segundos, temperatura**

120 grados en la TM5 y a temperatura varoma en la TM 31, giro inverso y velocidad 1.



4. Al término, sacar todo y verter en el cestillo que tendremos colocado o metido en un bol, para que escurra el aceite.

5. Sin lavar el vaso, echar en el los huevos y la sal y **mezclar 3 segundos a velocidad 3**. Lo sacamos y lo ponemos en un bol, al cual añadiremos las patatas ya escurridas, removemos bien la mezcla y probamos si esta bien de sal antes de terminar la tortilla.

6. Ponemos en el fuego una sartén con un poquito de aceite, y cuajamos a fuego medio, durante un minuto más o menos y con la ayuda de un plato o una tapadera plana, damos la vuelta a la tortilla, la dejamos otro minuto más o menos, y la quitamos del fuego, y de nuevo con la ayuda del plato o tapadera la deslizamos sobre un plato limpio y plano con mucho cuidado de que no se nos resbale.

Nota: Si queremos cortar las patatas en Thermomix hacerlas en cuatro o cinco trozos, echar en el vaso y **trocear 4 ó 5 segundos a velocidad 4**.

TORTILLA DE PATATAS, PIMIENTOS Y CEBOLLETA (Thermomix)

