

Tortilla di patate

Uno dei più classici appassionanti e gustosi dolci spagnoli, ottimo per l'aperitivo. Per iniziare, tagliare delle

Cuocere in forno, con abbondante olio, rispettivamente 6 e 8 minuti, usando il programma chefunox - mult

Unire le patate e le cipolle in una ciotola con 5 uova sbattute e salate.

Scaldare per 2 minuti una teglia EGGS 6x2.

Preparare il composto di patate e uova e versarlo negli stampi della teglia.

Infernare immediatamente ed una volta cotte rovesciare su un piatto e servire immediatamente.