

ROLLO DE TORTILLA DE PATATA CON JAMON, QUESO Y PIMIENTO THERMOMIX

INGREDIENTES (8 raciones)

- 100 g de cebolla en cuartos
- 100 g de aceite de oliva
- 600 g de patatas cortadas en rodajas finas (aprox. 5 mm)
- 1 cucharadita de sal
- 6 huevos
- 6 lonchas de jamón york (aprox. 150 g)
- 60 lonchas de queso (aprox. 150 g)
- 70-80 g de pimientos rojos asados en tiras

PREPARACION

1. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Trocee **4 seg/vel 4** y sofría **7 min/120°C/vel 1**.
2. **Coloque la mariposa** en las cuchillas y añada las patatas y ½ cucharadita de sal. Sofría **15 min/120°C/giro invertido/vel 1**. **Retire la mariposa**, vierta las patatas en un bol y reserve.
3. Precaliente el horno a 180 ° C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
4. Ponga en el vaso los huevos y la sal y bata **10 seg/vel 3**. Vierta en el bol con las patatas, mezcle y vierta sobre la bandeja preparada. Alise con la espátula para que quede una superficie uniforme.
5. Hornee durante 7-8 minutos (180°C). Retire la bandeja y ponga la temperatura del horno a 250° C con grill.
6. Coloque encima de la tortilla las lonchas de jamón y de queso. Por último, ponga los pimientos a lo largo de uno de los extremos más estrechos. Con la ayuda del papel de hornear, enrolle la tortilla comenzando por donde está el pimiento, apretando bien.
7. Introduzca el rollo en el horno (250° C con grill) durante 5-10 minutos para que se dore. Retire del horno, deje templar y corte rodajas. Sirva acompañado de ensalada verde, tomates aliñados, etc

Fuente: vorwerk.



ESTHER QUESADA FERNANDEZ
TLF. 606 93 85 01
ESQUEFE@YAHOO.ES

<http://thermomix-barcelona-sagrada-familia.es/quesadafernandez/>

ESTHER QUESADA FERNANDEZ
TLF. 606 93 85 01

ESQUEFE@YAHOO.ES

<http://thermomix-barcelona-sagrada-familia.es/quesadafernandez/>