



Entrantes & aperitivos







Coquinas de Huelva en salsa

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(170 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
19 min. / 10 seg

ELABORACIÓN

1. Enjuagamos las coquinas y dejamos cubiertas en agua para que suelten la arenilla.
2. Escurrimos colocándolas en el *cestillo*. Reservamos.

Para la salsa:

3. Echamos los ajos y el perejil en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* y agregamos el aceite. Sofreímos **7 min. / 90°C / Vel. 3**.
4. Colocamos el *cestillo* con las coquinas, ajustándolo en el interior de la jarra, rociamos con el vino y el agua (si se desea, es el momento de echar un poco de pimienta). Programamos **12 min. / 110°C / Vel. 3**.
5. Comprobamos que estén bien abiertas y retiramos el *cestillo* con la mueca de la espátula destinada a este uso. Reservamos.
6. Agregamos la harina en la salsa resultante y mezclamos en **10 seg. / Vel. 5 (sin temperatura)**.
7. Ponemos sobre una fuente las coquinas, vertemos la salsa por encima, espolvoreamos con un poco de perejil picado muy menudo (si se desea) y servimos.

Ingredientes

- 500 gr. de coquinas de Huelva

Para la salsa

- 6 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- Un buen manojo de perejil (solo hojas)
- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de vino blanco (Condado de Huelva)
- 50 gr. de agua
- Una pizca de pimienta negra recién molida (opcional)
- ½ Cucharadita de harina

Utensilio necesario

- Cestillo



Croquetas de gurumelos al estilo de Huelva

(55 Cal. / por unidad)

Elaboración
11 min. / 10 seg.

Reposo
4 - 5 horas

Freír
El tiempo que necesite



ELABORACIÓN

Ingredientes

- 300 gr. de gurumelos (pelados y limpios de tierra)
- 200 gr. de agua (para la cocción)
- Una pizca de sal

Para la masa

- 90 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 60 gr. de aceite de oliva suave
- 30 gr. de mantequilla (de leche)
- 120 gr. de harina de trigo
- 300 gr. de leche
- 100 gr. de agua (de la cocción de los gurumelos)
- 1 Pastilla de caldo concentrado (ave o verdura)
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de sal

Otros ingredientes

- Huevo / Pan rallado (para rebozar)

Y además necesitamos...

- Sartén honda
- Aceite de oliva (para freír)

1. En un cazo colocamos los gurumelos (cortados a cuartos) junto con el agua y la sal. Cocemos unos minutos a fuego medio.
2. Retiramos del fuego, filtramos el agua resultante de la cocción. Reservamos.
3. Picamos los gurumelos de forma menuda. Reservamos.

Para la masa:

4. Ponemos la cebolla en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos **10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
5. Añadimos el aceite y la mantequilla. Sofreímos **5 min. / 90°C / Vel. 1**.
6. Incorporamos la harina tostándola **1 min. / 90°C / Vel. 3** (procure que la harina caiga alrededor de las cuchillas).
7. Incorporamos la leche a través del bocal de la tapadera junto con el agua de la cocción de los gurumelos y la pastilla de caldo, desmenuzándola con las manos. (También podemos añadir la pastilla al agua mezclándola bien hasta que quede bien disuelta). Programamos **5 min. / 90°C / Vel. 5**.
8. Añadimos la nuez moscada y la pizca de sal a través del bocal de la tapadera.
9. Finalizada la función, retiramos la jarra inmediatamente del cuerpo principal de la máquina y agregamos los gurumelos finamente picados. Mezclamos con la bechamel con la ayuda de la espátula.
10. Vertemos la masa sobre una fuente de cristal plana y cubrimos con film transparente para evitar la formación de costra. Dejamos enfriar introduciéndola en el frigorífico de 3 a 4 horas.

Otros ingredientes:

11. Vamos cogiendo pequeñas porciones de masa pasándolas por huevo y rebozándolas en pan rallado.
12. Freímos en abundante aceite dorándolas por ambos lados. Ponemos a escurrir sobre papel absorbente de cocina para eliminar el exceso de aceite. Servimos.



Croquetas de pollo

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(55 Cal. / por unidad)

Elaboración
11 min. / 20 seg.

Reposo en frío
4 - 5 horas

Freír
El tiempo que necesite

ELABORACIÓN

1. Troceamos la carne retirándole la piel y el hueso (una vez limpia tiene que pesar 280 gr.). Ponemos en la jarra y la picamos en **10 seg. / Vel. 6**. Retiramos y reservamos en un cuenco.

Para la masa:

2. Sin lavar la jarra, echamos la cebolla. Picamos en **10 seg. / Vel. 6**.
3. Añadimos el aceite y la mantequilla. Sofreímos **5 min. / 90°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la harina tostándola **1 min. / 90°C / Vel. 3** (procure que caiga alrededor de las cuchillas). Incorporamos la leche a través del bocal de la tapadera junto con el agua y la pastilla de caldo, desmenuzándola con las manos (también podemos echarla en el agua mezclándola bien hasta que nos quede disuelta). Programamos **5 min. / 90°C / Vel. 5**.
5. Añadimos la nuez moscada y una pizca de sal.
6. Finalizada la función, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina inmediatamente y agregamos la carne de pollo mezclándola con la bechamel con la ayuda de la espátula.
7. Vertemos la masa sobre una fuente plana cubriéndola con film transparente para evitar la formación de costra. Dejamos enfriar en el frigorífico de 4 a 5 horas.

Otros ingredientes:

8. Vamos cogiendo pequeñas porciones de masa pasándolas por huevo y rebozándolas en pan rallado.
9. Freímos en abundante aceite dorándolas por ambos lados.
10. Cortamos pequeñas porciones pasándolas por huevo y rebozándolas en pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente y Ponemos a escurrir sobre papel absorbente de cocina para eliminar el exceso de aceite. Servimos.

Nota: Estas croquetas pueden ser elaboradas con otros ingredientes, como carnes del resto de cocido, pescado, jamón, gambas, espinacas, berenjenas... pero recuerde que tienen que ser ingredientes cocinados previamente y que no pueden exceder de la cantidad establecida en la receta (280 gr.).

Ingredientes

- 280 gr. de pechuga de pollo cocida (deshuesada y troceada)

Para la masa

- 90 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 60 gr. de aceite de oliva suave
- 30 gr. de mantequilla (de leche)
- 120 gr. de harina de trigo
- 300 gr. de leche
- 100 gr. de agua (de la cocción de los gurumelos)
- 1 Pastilla de caldo concentrado (ave o verdura)
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de sal

Otros ingredientes

- Huevo / Pan rallado (para rebozar)

Y además necesitamos...

- Sartén honda
- Aceite de oliva (para freír)



Ensalada de calabacín con salsa de anchoas

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(61 Cal. / por ración)

Elaboración
20 segundos



Ingredientes

- 800 gr. de calabacín (sin pelar, despuntados y laminados)

Para la salsa

- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 5 Anchoas en aceite + 4 para decorar
- ½ Cucharada de orégano (hojas secas de bote)
- 45 gr. de aceite de oliva
- Un chorreón de limón

ELABORACIÓN

1. Enjuagamos y secamos los calabacines despuntándolos por ambos lados. Con un pelador vamos laminando los calabacines de forma longitudinal, colocándolos en una fuente de servir. Reservamos.

Para la salsa:

2. Ponemos el ajo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Trituramos **10 seg. / Vel. 6**.
3. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
4. Incorporamos las anchoas con su aceite (5 unds.), el orégano, el aceite de oliva y un chorreón de limón. Mezclamos **10 seg. / Vel. 6**.
5. Aliñamos la ensalada de calabacín con esta salsa y mezclamos hasta que nos queden bien impregnados.
6. Decoramos la ensalada con las anchoas enteras que teníamos reservada. Servimos.



Galletas saladas de Inca

INGREDIENTES PARA **6-8** PERSONAS

(15 Cal. / por unidad)

Elaboración
2 min. / 12 seg.

Horneado
10 - 15 min

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 190°C de temperatura (arriba - abajo).
2. Ponemos el agua junto con el aceite y la manteca de cerdo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Programamos **1 min. / 40°C / Vel. 1.**
3. Incorporamos la levadura desmenuzada con las manos por el bocal de la tapadera, disolviéndola en **8 seg. / Vel. 4.**
4. Agregamos la harina y la sal. Mezclamos en **4 seg. / Vel.6.** A continuación, seleccionamos Función **AMASAR / 1 min.**
5. Vertemos la masa sobre una superficie plana de trabajo y vamos colocando pequeñas porciones en la bandeja del horno sobre papel sulfurizado.

Otros ingredientes:

6. Espolvoreamos sementilla o semillas de amapola, y con ayuda del cubilete o una cuchara de madera, vamos aplanando y dando forma a las galletas.
7. Horneamos de 10 a 15 minutos.
8. Dejamos enfriar sobre una rejilla y servimos.

Nota: Ideales como aperitivos acompañados de pates, ensaladas, embutidos al corte y mariscos. Se conservan introduciéndolas en un bote de cristal con cierre hermético.

Ingredientes

- 100 gr. de agua
- 50 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de manteca de cerdo
- 15 gr. de levadura prensada
- 225 gr. de harina de trigo
- 5 gr. de sal gruesa

Otros ingredientes

- Sementilla (opcional)
- Semillitas de amapola (opcional)

Y además necesitamos...

- Bandeja de horneado
- Papel sulfurizado



Gazpacho

INGREDIENTES PARA **6-8** PERSONAS

(29 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
5 min. / 35 seg.

Ingredientes

- 1.000 gr. de tomates (rojos y maduros, con piel)
- 50 gr. de pimiento verde (troceado)
- 50 gr. de pimiento rojo (troceado)
- 70 gr. de pepino (pelado y troceado)
- 40 gr. de cebolla (troceada)
- 2 Dientes de ajo (pelado y troceado)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 30 gr. de vinagre
- Sal (al gusto)
- 250 gr. de agua (se puede añadir hasta 500 gr., dependiendo del grado de solidez que queramos aportar al gazpacho)

ELABORACIÓN

1. Ponemos el tomate limpio y seco sin pelar, lo troceamos y lo introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*.
2. Incorporamos el pimiento verde, el pimiento rojo, el pepino, la cebolla, el ajo, el aceite, el vinagre y la sal. Mezclamos **35 seg. / Vel. 5**.
3. A continuación, programamos **3 min. / Vel. 9**.
4. Añadimos el agua y mezclamos durante **2 min. / Vel. 9**.
5. Vertemos en una jarra y lo introducimos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Nota: También podemos añadirle hielo (en ese caso, no incorporaremos tanta agua).

Si deseamos que el gazpacho tenga un color rojo más intenso, echaremos el aceite al final, ya que si ponemos todos los ingredientes, incluyendo el aceite, la tonalidad se vuelve más anaranjada; esto es debido a la emulsión del aceite con el resto de ingredientes.



Huevas aliñadas

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(85 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
40 min. / 8 seg.

ELABORACIÓN

1. Envolvemos las huevas en film transparente, reservándolas sobre una fuente.
2. Ponemos el agua y la sal en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* y ajustamos la *bandeja vaporera* sobre la tapa. Seleccionamos Función **VAPOR / 10 min. / 120°C / Vel. 2.**
3. Introducimos las huevas recubiertas con film transparente en la *bandeja vaporera*. Seleccionamos de nuevo Función **VAPOR / 30 min. / 120°C / Vel. 2.**
4. Finalizada la cocción, retiramos la *bandeja vaporera* y dejamos enfriar las huevas.
5. Una vez bien frías, retiramos el film transparente, las cortamos en rodajas y las reservamos en una fuente.

Para la ensalada:

6. Ponemos en la jarra los tomates, el pimiento verde, el pimiento rojo, la cebolla, el aceite de oliva, el vinagre y la sal. Picamos en **8 seg. / Vel. 5.**
7. Vertemos la vinagreta sobre las huevas, mezclamos con cuidado y reservamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Ingredientes

- 2 Huevas de merluza grandes (aprox. 500 gr.)
- 1.000 gr. de agua (para la cocción)
- Una cucharadita de sal gorda

Utensilio necesario

- Bandeja vaporera

Para la ensalada

- 200 gr. de tomates recios (cortados a cuartos)
- 100 gr. de pimientos verdes (troceados)
- 100 gr. de pimientos rojos (troceados)
- 100 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 90 gr. de aceite de oliva
- 25 gr. de vinagre
- Sal (al gusto)



Mejillones en salsa picante

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(139 Cal. / por ración)

Elaboración
27 min. / 10 seg.



Ingredientes

- 1 Kg. de mejillones (raspados, enjuagados y limpios)
- 5 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 70 gr. de cebolla (cortada y troceada)
- 30 gr. de pimiento rojo (troceados)
- 30 gr. de pimiento verde (troceados)
- 120 gr. de tomate natural de lata (triturado o troceada)
- 70 gr. de aceite de oliva
- ½ Chile o cayena (al gusto)
- 90 gr. de vino blanco
- 1 Cucharadita de pimentón dulce
- 50 gr. de tomate frito
- Sal (al gusto)

Utensilio necesario

- Bandeja vaporera
- Cestillo

ELABORACIÓN

1. Ponemos sobre la *bandeja vaporera* los mejillones bien limpios y enjuagados. Reservamos.
2. Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* los ajos, la cebolla, los pimientos y el tomate. Picamos en **10 seg. / Vel. 6**.
3. Agregamos el aceite. Sofreímos **8 min. / 100°C / Vel. 2**. Sustituimos el cubilete por el *cestillo* para favorecer la evaporación.
4. Incorporamos el chile, el vino, el pimentón, el tomate frito y la sal.
5. Ajustamos sobre la tapa la *bandeja vaporera* con los mejillones. Seleccionamos Función **VAPOR / 19 min. / 120°C / Vel. 2**.
6. Finalizada la cocción, colocamos los mejillones sobre una fuente, rociamos con la salsa y servimos.

Nota: El tiempo de apertura de los moluscos, dependerá del tamaño y maduración de los mismos.





Paté de perdiz

(110 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
38 min. / 10 seg

Reposo en frío
6 - 8 horas

ELABORACIÓN

1. Echamos en cada molde una cucharada de mermelada. Reservamos. (Si la mermelada no es muy densa, introducimos en el congelador unos minutos).

Para el paté:

2. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* la cebolla junto con los ajos. Picamos **10 seg. / Vel. 6.**
3. Añadimos el aceite y la mantequilla. Rehogamos **6 min. / 100°C / Vel. 1.**
4. Agregamos la carne de perdiz. Sofreímos **10 min. / 100°C / Vel. 2.**
5. Incorporamos los higadillos de pollo. Programamos **5 min. / 100°C / Vel. 2.**
6. Echamos el brandy, el oporto y el tomillo. Mezclamos **5 min. / 100°C / Vel. 1.**
7. Añadimos la nata. Programamos **10 min. / 80°C / Vel. 1** (sin el cubilete puesto). Salpimentamos.
8. Finalizada la función, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y dejamos atemperar de 15 a 20 minutos.
9. Volvemos a colocar la jarra en la máquina y trituramos **2 min. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9.**
10. Vertemos el paté en los moldes sobre la mermelada seleccionada y lo reservamos en el frigorífico (de 6 a 8 horas antes de servirlo).

Ingredientes

- Cuatro cucharadas de mermelada (elaboradas en Mastermix Plus o compradas); melocotón, ciruela, naranja, fresa...

Para el paté

- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 2 Dientes de ajo (pelado y troceado)
- 30 gr. de aceite de oliva
- 10 gr. de mantequilla
- 500 gr. de carne de perdiz (limpia y salpimentada cortada en taquitos menudos)
- 50 gr. de higadillo de pollo (limpio y cortado en taquitos menudos)
- 30 gr. de brandy
- 100 gr. de oporto
- ½ Cucharada de tomillo
- 180 gr. de nata líquida
- Sal / Pimienta (al gusto)

Y además necesitamos...

- Moldes de flanera o similar



Pimentada (para guarnición)

INGREDIENTES PARA **2** PERSONAS

(180 Cal. / por ración)

Elaboración
45 minutos



Ingredientes

- 400 gr. de pimientos de asar verdes o rojos (cortados a cuartos)
- 300 gr. de tomates rojos y maduros (tamaño pequeño)
- 1.000 gr. de agua (para la cocción)

Utensilios necesarios

- Bandeja vaporera
- Rejilla

Para el aderezo

- 100 gr. de cebollas dulces (cortadas en aros)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de vinagre
- Una cucharadita de orégano (seco de bote)
- Sal (al gusto)

ELABORACIÓN

1. Enjuagamos y secamos los pimientos, desprendolamos y retiramos todas las semillas, cortándolos a cuartos en forma longitudinal.
2. Lavamos y secamos los tomates, dejándolos enteros con su piel.
3. Colocamos los pimientos y los tomates repartiéndolos sobre la *bandeja vaporera* y la rejilla, evitando colocarlos muy juntos, dejando espacio suficiente para que fluya el vapor.
4. Echamos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, ajustamos la *bandeja vaporera* sobre la tapa con los pimientos y los tomates. Seleccionamos Función **VAPOR / 45 min. / 120°C / Vel. 3.**
5. Dejamos reposar dentro de la vaporera cubiertos con papel de aluminio hasta que templen (de esta forma sudarán y podremos desprender mejor la piel).
6. Pelamos los pimientos cortándolos en tiras finas, pelamos los tomates y troceamos, colocando todo junto en una fuente de servir.

Para el aderezo:

7. Añadimos la cebolla (finita y cortada en aros), aliñamos con el aceite, el vinagre y el orégano. Salpimentamos, mezclamos bien todos los ingredientes y servimos.





Pimientos caramelizados (guarnición)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(264 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
30 minutos

ELABORACIÓN

1. Lavamos y secamos los pimientos con un paño de cocina. Abrimos los pimientos, quitándoles el rabo, las semillas y las membranas blancas. Troceamos y reservamos.
2. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
3. Introducimos los pimientos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, añadimos el azúcar, el vinagre y el agua. Programamos **30 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Finalizada la cocción, comprobamos la consistencia de la mezcla (si la desea más densa, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad, pero teniendo en cuenta que al enfriarse, se solidifica adquiriendo la textura deseada).

Nota: También podemos usar pimientos verdes o alternarlos (verdes, rojos y amarillos) siendo muy vistosa la mezcla. Los pimientos caramelizados son ideales en acompañamientos de carnes, pescados, en canapés, en ensaladas y una delicia si los servimos con una tabla de quesos.

Ingredientes

- 300 gr. de pimientos rojos (de asar)
- 150 gr. de azúcar moreno
- 100 gr. de vinagre
- 50 gr. de agua

Utensilio necesario

- *Aspas giratorias*



Salmorejo

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(175 Cal. / por 250 gr.)

Elaboración
3 min. / 40 seg.



Ingredientes

- 1.000 gr. de tomates (rojos y maduros)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 150 gr. de miga de pan del día anterior (remojado en un poco de agua)
- Una cucharada rasa de sal
- 30 gr. de vinagre (opcional)
- 150 gr. de aceite de oliva virgen extra

Para la guarnición

- 3 Huevos cocidos
- 100 gr. de jamón (cortado a taquitos)
- Un chorreón de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

1. En un cazo ponemos a cocer los huevos. Dejamos enfriar, pelamos, picamos y reservamos.
2. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* los tomates troceados, el ajo y la sal. Programamos **40 seg. / Vel. 5**.
3. Incorporamos el pan (bien escurrido) y el vinagre. Trituramos **40 seg. / Vel. 5**. A continuación programamos **2 min. / Vel. 9**.
4. Finalizada la función, programamos **1 min. / Vel. 8**, y vamos incorporando el aceite en forma de hilo, poco a poco, a través del bocal de la tapadera (con el cubilete puesto).
5. Emulsionado el salmorejo con el aceite, vertemos sobre cuencos individuales, repartiendo en cada uno de ellos los huevos picados junto con el jamón.
6. Al momento de servir, rociamos con un poco de aceite de oliva.





Saquitos de marisco

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(75 Cal. / por unidad)

Elaboración
13 min. / 10 seg.

Horneado
12 - 15 min.

ELABORACIÓN

1. Ponemos el puerro junto con los dientes de ajo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos en **10 seg. / Vel. 6**.
2. Bajamos los restos adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula. Agregamos el aceite. Sofreímos **6 min. / Vel. 1**.
3. Incorporamos las gambas. Rehogamos **4 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Añadimos la harina. Programamos **1 min. / 100°C / Vel. 1**.
5. Echamos la nata, salpimentamos y añadimos la nuez moscada. Programamos **2 min. / 100°C / Vel. 1**.
6. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y dejamos enfriar el relleno.
7. Precalentamos el horno a 190°C.
8. Rellenamos las obleas colocando una pequeña porción en el centro de cada una. Cerramos cada saquito con unas tiras de puerro o cebollino y vamos colocándolos en la bandeja de horno sobre papel sulfurizado.
9. Horneamos de 12 a 15 minutos hasta que las puntas de los saquitos tomen color dorado para que nos queden bien crujientes. Servimos caliente.

Para el relleno:

- 180 gr. de puerro (solo la parte blanca)
- 2 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 30 gr. de aceite de oliva
- 400 gr. de gambas pequeñas peladas (frescas o congeladas)
- Una cucharada de perejil picado (solo hojas)
- 20 gr. de harina
- 200 gr. de nata (para cocinar o montar)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Una pizca de nuez moscada

Otros ingredientes

- 16 Obleas de empanadillas pequeñas

Y además necesitamos...

- Fuente o bandeja refractaria
- Papel sulfurizado



Tortilla de patatas y cebolla

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(217 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
21 min. / 19 seg.

Cuaje
Sin tiempo establecido



Ingredientes

- 150 gr. de cebolla (pelada y cortada a cuartos)
- 100 gr. de aceite de oliva
- 500 gr. de patatas (peladas y cortadas a cubitos)
- 100 gr. de agua
- Sal (al gusto)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias
- Cestillo

Otros ingredientes

- 6 Huevos (para el cuaje)

Y además necesitamos...

- Sartén antiadherente
- Aceite (para engrasar)

ELABORACIÓN

1. Ponemos la cebolla junto con el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Troceamos **8 seg.** / **Vel. 6**.
2. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas. Sofreímos **7 min.** / **110°C** / **Vel. 1**.
3. Agregamos las patatas peladas y cortadas con un grosor aproximado de 5 mm., el agua y la sal. Programamos **14 min.** / **120°C** / **Vel. 1**.
4. Finalizada la función, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y volcamos el contenido de la jarra en el *cestillo* sobre un bol para escurrir bien el aceite.

Otros ingredientes:

5. Sin lavar la jarra, echamos los huevos con una pizca de sal. Mezclamos **12 seg.** / **Vel. 4**.
6. Retiramos los huevos batidos a un bol, agregamos las patatas y mezclamos con la espátula hasta que las patatas queden bien impregnadas.
7. Dejamos reposar 10 minutos; de esta manera, la patata adquirirá una vez cuajada la consistencia adecuada.
8. Ponemos una o dos cucharadas de aceite en una sartén antiadherente y cuajamos la tortilla por ambos lados.
9. Cortamos en porciones y servimos.

