



Tortilla de papa en crudo

Flip 2.0
AQUA



2 porciones



30 min



Función:
Horno verduras

INGREDIENTES

500 gr. papa cortada en láminas finas
1 un. cebolla cortada en tiras finas
5 un. huevos
c/n sal y pimienta
1 cda. aceite de oliva

PREPARACIÓN

Mezclamos en un bowl la papa y la cebolla cortadas bien finas, los huevos y condimentamos a gusto.

Lubricamos con aceite ambas partes de la Flip y volcamos la preparación. Cocinamos a fuego corona 20', giramos y cocinamos 10' más.

Desmoldamos y servimos con una picada o como guarnición.