



Flip + Cacerola 18
+ Sartén 18 Aqua

Focaccia, carne a la portuguesa y tortilla de papas



4 porciones



1 h



Horno masas, Cazuelas
y guisados y Horno verduras

INGREDIENTES

Para la focaccia:

200 gr. harina 0000
120 cc. agua
15 gr. levadura fresca (o 5 gr.
levadura seca)
2 cdas. aceite de oliva
1 cda. sal
1 cdita. azúcar
2 cdas. romero
50 gr. aceitunas
1 cda. sal entrefina

Para la carne a la portuguesa:

300 gr. bola de lomo o nalga
cortada en tiras

1 un. cebolla cortada en tiras
1 un. pimiento verde cortado en tiras
1 un. pimiento rojo cortado en tiras
300 cc. salsa tomate
1 cdita. comino
c/n sal, pimienta y pimentón
c/n perejil picado

Para la tortilla de papas:

2 un. papa cortada en láminas finas
½ un. cebolla picada
5 un. huevo
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN

Para la focaccia colocamos en un bowl la harina y hacemos un hueco en el centro. En los bordes agregamos la sal y en el centro el agua, la levadura, el azúcar y el aceite. Amasamos bien hasta obtener una masa lisa y la dejamos descansar 1 hora tapada en un lugar cálido.

La estiramos en la Flip previamente aceitada y con los dedos le hacemos huecos. Acomodamos las aceitunas, el romero y la sal entrefina por encima y cocinamos 25' a fuego mínimo. Damos vuelta y cocinamos 10' más para que se dore de ambos lados.

Para la carne precalentamos la Cacerola 5' a fuego medio y añadimos la carne cortada en tiras hasta dorarla. Luego incorporamos las verduras y salteamos unos minutos más. Por último, agregamos la salsa de tomate y los condimentos y continuamos la cocción 30' más a fuego mínimo.

Para la tortilla mezclamos en un bowl las papas cortadas en láminas bien finas, la cebolla picada, los huevos batidos y condimentamos a gusto. Precalentamos la Sartén 3' a fuego mínimo e incorporamos aceite y la mezcla. Bajamos el fuego a corona y continuamos la cocción 35' o hasta que las papas estén bien cocidas. Retiramos del fuego y desmoldamos.