



### TORTILLA DE PATATAS AL MICROONDAS (SIN CEBOLLA)

Tortilla de patatas pero con estas últimas hechas en el microondas para disminuir el aceite total

🕒 30 minutos  
🍴 2 porciones

## INGREDIENTES

- 4 unidades medianas de huevo de gallina, entero, crudo (200 g)
- 3 unidades medianas de patata, cruda (660 g)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra (18 g)

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Lavamos, pelamos y troceamos las patatas. Si las cortamos en trozos pequeños necesitarán cocerse mejor en el microondas.
- 2º . Pelamos y picamos la cebolla. Ponemos la cebolla en un bol con un chorrito generoso de aceite de oliva virgen extra.
- 3º Removemos y mezclamos muy bien todo para que se junten bien con el aceite.
- 4º Cubrimos con papel film, aunque también podemos usar un recipiente especial para microondas y prescindir del film. Calentamos en el microondas 2 minutos a máxima potencia.
- 5º Ponemos las patatas en un recipiente con agua durante 10 minutos. Escurrimos las patatas y las mezclamos con cebolla y sal en un bol grande. Cubrimos el bol con papel film (o usamos un recipiente especial para microondas) y calentamos 12 minutos a máxima potencia (900W).
- 6º Sacamos el bol del microondas con cuidado. Retiramos el film y con un tenedor comprobamos que las patatas están suficientemente cocidas. Si aún no están listas, las calentamos 2-3 minutos más. Dejamos reposar unos minutos.
- 7º Por último, se baten los huevos y añadimos la patata y cebolla. En otra sartén (tiene que ser antiadherente para que no se pegue la tortilla) añadimos la cucharada de aceite restante y cocinamos la tortilla al gusto.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (376 g)	% DDR
ENERGÍA	114 kcal	430 kcal	21 %
PROTEÍNA	5 g	19 g	37 %
H. CARBONO	11 g	41 g	16 %
AZÚCARES	1 g	3 g	3 %
GRASA	5 g	20 g	29 %
GRASAS SATURADAS	1 g	4 g	21 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	5 g	18 %
SODIO	46 mg	172 mg	7 %