

TORTILLA DE BATATA E CEBOLA ROXA AO VAPOR



INGREDIENTES

- 1 BATATA MÉDIA
- 1 CEBOLA ROXA
- 1 DENTE DE ALHO ESMAGADO
- 6 OVOS
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE AVEIA
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- AZEITE E VINAGRE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Com o acessório ralador da CC, corte a batata em rodela finas. Passe por água e seque com um pano (assim permite retirar o excesso de amido da batata que fica após o corte).
2. Troque pela lâmina de corte grosso e corte a cebola em rodela também.
3. Coloque o acessório misturador, junte o alho esmagado, o azeite e um toque de vinagre e refogue a cebola utilizando o programa P1, 10 minutos.
4. Depois coloque na taça o leite em primeiro lugar (para arrefecer o preparado), depois os ovos, a aveia, sal e pimenta a gosto. Seleccione velocidade 6 durante 2 minutos ou até o preparado ficar homogéneo.
5. Retire o acessório, junte a batata às rodela e misture com a ajuda da espátula.
6. Forre o cesto de vapor com papel vegetal e verta dentro o preparado.
7. Seleccione o programa de vapor durante 15 minutos.