

TORTILHA



INGREDIENTES

- 4 TOMATES
- MEIO PIMENTO VERDE
- MEIO PIMENTO VERMELHO
- 1 CHALOTA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 C. C. DE AÇÚCAR
- 20 G AZEITE
- 8 OVOS
- 100 G LEITE
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque o alho e a chalota. Descasque e retire as sementes aos tomates e pimentos.
2. Deite o alho, a chalota, os tomates e os pimentos na taça com a lâmina picadora. Pique durante 20 s na velocidade 11. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Raspe as paredes da taça com uma espátula. Junte o azeite e o açúcar. Tempere com sal e pimenta e deixe cozer durante 20 min na velocidade 3 a 120 °C.
3. Enquanto o molho de tomate coze, parta os 8 ovos numa saladeira, junte o leite e 2 pitadas de sal e bata com um batedor de arames.
4. Quando o molho de tomate estiver pronto, verta esta mistura na saladeira com os ovos misturando com o batedor para que os ovos não coagulem.
5. Lave a taça e deite 0,7 L de água na taça sem acessório. Feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor e coloque a panela de vapor. Coloque papel de cozedura no fundo da cuba de vapor e verta a preparação sobre o papel. Feche a tampa e selecione o programa de vapor P2 durante 13 min.
6. Verifique a cozedura. É possível que seja necessário programar mais 1 min consoante a temperatura dos ingredientes iniciais.
7. Com uma luva de cozinha, desenforme a tortilha sobre um prato adequado. Sirva de imediato com uma salada .