

TORTILLAS



TORTILLA DE PATATAS



Menú tortilla 10 minutos — Presión 3 Menú tortilla

5 minutos — Presión 3



225 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de patatas 60 ml. de aceite de oliva

Sal

Para el cuaje:

7 Huevos

- Pelamos y picamos las patatas a gajos regulares (ni muy gruesos ni muy delgados).
- Echamos las patatas ya cortadas en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos el aceite y la sal.
- Con una cuchara de madera o silicona, mezclamos bien todos los ingredientes, para que la patata quede bien impregnada con el aceite.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

- Finalizada la función, cancelamos menú.
- Abrimos la tapa y batimos los huevos en un bol. Agregamos las patatas mezclándolas bien con el huevo y rectificamos en sal.
- Vertemos la mezcla en la cubeta, cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 5 minutos - Presión 3

- Una vez transcurrido el tiempo para el cuaje del huevo, despresurizamos la olla y retiramos la cubeta a una superficie de cocina. Con este fin conseguiremos que la tortilla no se reseque en el interior d ela olla.
- Pasados unos minutos, desmoldamos y servimos.





Menú tortilla 10 minutos — Presión 3 Menú tortilla 5 minutos — Presión 3

6-8:3:3 RACIONES

281 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de patatas 60 ml. de aceite de oliva

Sal

Para el cuaje:

7 Huevos

80 gr. de beicon

5 Lonchas de queso tranchetes o en porciones

TORTILLA DE QUESO

- Pelamos y picamos las patatas a gajos regulares (ni muy gruesos ni muy delgados).
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos las patatas y la sal. Mezclamos bien todos los ingredientes, de tal manera, que la patata quede bien impregnada con el aceite.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, cancelamos menú. Abrimos la tapa.
- Batimos los huevos en un bol, agregamos el beicon cortado a taquitos, al igual que el queso. Rectificamos en sal e incorporamos las patatas mezclando todo muy bien.
- Vertemos la mezcla en la cubeta, cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

- Una vez transcurrido el tiempo para el cuaje del huevo, despresurizamos la olla y retiramos la cubeta a una superficie de cocina. Con este fin, conseguimos que la tortilla no se reseque en el interior de la olla.
- Pasados unos minutos, desmoldamos y servimos.





Menú tortilla 10 minutos - Presión 3

Menú tortilla

5 minutos - Presión 3

213 cal. /ración

- Pelamos y cortamos las patatas en gajos regulares.
- Limpiamos los champiñones cortándolos a láminas (no demasiado delgadas).
- Introducimos las patatas junto con los champiñones en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos el aceite, mezclamos bien con el resto de ingredientes. Sazonamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

- Finalizado el programa, debido al aporte de agua que contienen los champiñones, observará que hay líquido.
- Es un escurre-verduras volcamos el contenido y dejamos escurrir bien.
- Batimos los huevos con un poco de sal, incorporamos el ajo y el perejil muy picaditos, agregamos los champiñones y las patatas. Rectificamos en sal si fuera necesario. Mezclamos bien todos los ingredientes.
- Ponemos el fondo de la cubeta con un poco de aceite, vertemos la mezcla, cerramos la tapa y hacemos el cuaje en Menú tortilla - 5 minutos - Presión 3



800 gr. de patatas harinosas 1 Cebolla mediana 60 ml. de aceite de oliva Sal

Para el cuaje:

7 Huevos

INGREDIENTES

INGREDIENTES

375 gr. de patatas

450 gr. de champiñones

40 ml. de aceite de oliva +

40 ml.

Sal

6 Huevos

1 Diente de aio

1 Rama de pereiil

Menú tortilla 10 minutos - Presión 3 Menú tortilla 6 minutos - Presión 3

229 cal. /ración

- Pelamos y cortamos las patatas a gajos regulares.
- Picamos la cebolla.
- Introducimos las patatas junto con la cebolla en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, incorporamos el aceite y la sal. Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla.
- Batimos los huevos con un poco de sal, agregamos las patatas y mezclamos bien.
- Volvemos a verter sobre la cubeta, cerramos de nuevo la tapadera y programamos:

Menú tortilla - 6 minutos - Presión 3

• Una vez terminado el programa, abrimos la tapa, damos la vuelta a la tortilla y servimos.







TORTILLA RÁPIDA DE ACELGAS A LA CREMA

INGREDIENTES

500 gr. de acelgas cocidas de bote

50 ml. de aceite de oliva

4 Huevos

100 ml. de nata

2 Tranchetes (queso de fundir)

2 Dientes de ajo Sal

1 Pizca de pimienta negra

- Escurrimos las acelgas del exceso de agua.
- Batimos los huevos en un bol, incorporamos las acelgas junto con el ajo picado muy finito.
- Añadimos la nata, los tranchetes cortados en varios trozos y la pimienta negra. Rectificamos en sal, mezclamos bien todos los ingredientes.
- Ponemos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium y vertemos el contenido.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 5 minutos - Presión 3

 Finalizada la función, y una vez cuaje la tortilla, extraemos la cubeta, dejamos templar y desmoldamos sobre el recipiente elegido.





Menú vapor (-) 5 minutos — Presión 5

(Con accesorio disco perforado)

Menú tortilla

5 minutos — Presión 3

--- 1 / ...

281 cal. /ración

INGREDIENTES

600 gr. de tacarninas

Agua (aprox. 300 ml.)

Sal

Para el cuaje:

6 Huevos

2 Dientes de ajo

50 ml. de aceite de oliva

tortilla de Tacarninas

- Limpiamos y rasuramos los laterales de las tacarninas cortándolos a trozos regulares. Sazonamos.
- Ponemos el agua en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, ajustamos el disco perforado, y sobre él, colocamos las tacarninas.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (-) - 5 minutos - Presión 5

- Finalizada la cocción, sacamos las tacarninas.
- En un bol batimos los huevos con una pizca de sal, agregamos los ajos picados muy menuditos y para finalizar, las tacarninas, que tienen que estar bien escurridas.
- Mezclamos todos los ingredientes. Echamos el aceite en la cubeta y vertemos la mezcla.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

• Terminado el programa, damos la vuelta a la tortilla y servimos.



Menú tortilla 10 minutos – Presión 3 Menú tortilla 5 minutos – Presión 3

RACIONES

248 cal. /ración

TORTILLA CREMOSA

- Pelamos y picamos las patatas a gajos regulares (ni muy gruesos, ni muy delgados).
- Echamos las patatas ya cortadas en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Sazonamos y añadimos el aceite.
- Con una cuchara de madera o silicona, mezclamos bien todos los ingredientes, para que la patata quede bien impregnada con el aceite.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 10 minutos Presión 3

- Finalizada la función, cancelamos menú. Abrimos la tapa.
- En un bol batimos los huevos con una pizca de sal, incorporamos la nata, los quesitos y las patatas. Mezclamos bien todos los ingredientes.
- Vertemos la mezcla en la cubeta, cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

• Finalizado el programa, despresurizamos la olla, retiramos la tortilla dándole la vuelta sobre un plato llano y servimos.



Menú tortilla 5 minutos – Presión 3

229 cal. /ración

INGREDIENTES

INGREDIENTES

800 gr. de patatas

60 ml. de aceite de oliva

Sal

Para el cuaje:

6 Huevos

100 ml. de nata

2 Quesitos en porciones

180 gr. de gambas cocidas y peladas

150 gr. de pan del día anterior

50 ml. de leche

2 Dientes de aio

Una ramita de perejil

6 Huevos XL

Sal / Pimienta

50 ml. de aceite de oliva

TORTILLA DE GAMBAS

- Cortamos el pan a rebanadas, colocamos en una fuente y rociamos con la leche. Reservamos.
- En un bol batimos los huevos, incorporamos los dientes de ajo y el perejil picados. Añadimos las gambas troceadas y el pan.
- Mezclamos bien todos los ingredientes hasta que el pan nos quede bien impregnado, echamos una pizca de pimienta recién molida y cubrimos el fondo de la cubeta de aceite (aprox. 50 ml.).
- Vertemos la mezcla y seleccionamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

• Finalizado el programa despresurizamos la olla y emplatamos la tortilla.



Menú verdura 10 minutos – Presión 4 Menú tortilla 5 minutos – Presión 3



135 cal. /ración

TORTILLA DE ACELGAS

- Necesitamos 600 gr. de acelgas, libre de hebras y desperdicios.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, introducimos las acelgas y sazonamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú verdura – 10 minutos – Presión 4

- Finalizada la cocción, sacamos las acelgas y escurrimos bien.
- En un bol, batimos los huevos, incorporamos los ajos picados finamente, y por último, añadimos las acelgas, mezclando bien todos los ingredientes. Rectificamos en sal.
- Echamos el aceite en la cubeta y vertemos la mezcla. Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 5 minutos - Presión 3

 Finalizado el programa, sacamos la cubeta y desmoldamos la tortilla.



Menú tortilla 10minutos — Presión 3 Menú tortilla 5 minutos — Presión 3

6-8:::

278 cal. /ración

INGREDIENTES

INGREDIENTES

800 gr. de acelgas (limpias)

Agua (aprox. 500 ml.)

Sal

Para el cuaje:

6 Huevos 3 Dientes de aio

15 ml. de aceite

500 gr. de patatas

200 gr. de guisantes (frescos o congelados)

1 Puerro (solo la parte blanca)

50 ml. de aceite de oliva (suave)

1 Chorizo fresco (aprox. 120 gr.)

Para el cuaje:

5 Huevos

Sal / Pimienta

TORTILLA CAMPURRIANA

- Pelamos y troceamos las patatas a gajos regulares. Picamos el puerro a rodajas finitas.
- Echamos el aceite en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium. Agregamos las patatas, el puerro y los guisantes. Sazonamos.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

Para el cuaje:

- Finalizada la función, despresurizamos la olla, incorporamos el chorizo desmenuzado y añadimos los huevos batidos. Salpimentamos.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos de nuevo la tapa y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

 Terminado el tiempo del cuaje, despresurizamos la olla, sacamos la cubeta y volteamos la tortilla.





10 minutos — Presión 3 Menú tortilla 5 minutos — Presión 3



265 cal. /ración

TORTILLA DE PIMIENTOS CON ATÚN

- Pelamos y picamos las patatas a gajos regulares, sazonamos y las introducimos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
 Agregamos el aceite y mezclamos bien todos los ingredientes (hasta que las patatas queden bien impregnadas).
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos y abrimos la tapa.
- En un bol, batimos los huevos, incorporamos las latas de atún (sin el aceite) y el pimiento cortado a tiras.

Para el cuaje:

- Incorporamos los huevos con el atún y los pimientos a la cubeta y mezclamos bien con las patatas.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

• Una vez finalice la función, sacar y desmoldar la tortilla.



Monú tortilla

Menú tortilla 10 minutos — Presión 3 Menú tortilla 5 minutos — Presión 3

INGREDIENTES

INGREDIENTES

700 gr. de patatas (nuevas

harinosas)

50 ml. de aceite de oliva (suave)

Sal

Para el cuaje:

5 Huevos

2 Latas de atún (escurridas

de aceite)

1 Pimiento rojo de asar

(pequeño)

600 gr. de patatas (nuevas harinosas)

200 gr. de salchichas frescas (pollo, pavo, cerdo...)

1/2 Cebolla

50 ml. de aceite de oliva (suave)

Sal

Para el cuaje:

5 Huevos

TORTILLA CON SALCHICHAS

- Pelamos y picamos las patatas a gajos regulares, sazonamos y las introducimos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Agregamos la cebolla muy picadita y las salchichas troceadas en porciones de 3 a 4 cm.
- Sazonamos, echamos el aceite, y con una cuchara de palo, mezclamos bien todos los ingredientes (hasta que las patatas queden bien impregnadas).
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

• Finalizada la función, despresurizamos y abrimos la tapa.

Para el cuaje:

- En un bol, batimos los huevos con una pizca de sal. Vertemos sobre las patatas mezclando bien con todos los ingredientes.
- Volvemos a cerrar la tapa y cuajamos la tortilla programando:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3



INGREDIENTES

600 gr. de patatas (nuevas harinosas)

50 ml. de aceite de oliva Sal

Para el cuaje:

5 Huevos

180 gr. de bacalao (en su punto de sal)

1 Diente de ajo

1 Cucharada de perejil picado



Menú tortilla 5 minutos — Presión 3

6-8

266 cal. /ración

TORTILLA DE BACALAO

- Pelamos y picamos las patatas en gajos regulares. Sazonamos y las introducimos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
 Agregamos el aceite y mezclamos bien todos los ingredientes (hasta que las patatas queden bien impregnadas).
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla y abrimos la tapa.
- En un bol, batimos los huevos, añadimos el diente de ajo finamente picado, el perejil picado y el bacalao desmenuzado en trozos pequeños.

Para el cuaje:

- Incorporamos los huevos con el bacalao a la cubeta mezclando bien con las patatas.
- Cerramos las patatas y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

 Finalizada la cocción, extraemos la cubeta y desmoldamos la tortilla.



INGREDIENTES

500 gr. de patatas (nuevas harinosas)

50 ml. de aceite de oliva

Sal

Para el cuaje:

5 Huevos

1 Calabacín (aprox. 300 o 350 gr.)

1 Diente de ajo

Menú tortilla 10 minutos – Presión 3 Menú tortilla 5 minutos – Presión 3

6-8:4:4 RACIONES

240 cal. /ración

Tortilla de Calabacín

- Pelamos y picamos las patatas en gajos regulares. Sazonamos y las introducimos en la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Agregamos el aceite y mezclamos bien todos los ingredientes (hasta que las patatas queden bien impregnadas).
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tortilla - 10 minutos - Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla y abrimos la tapa.
- Rallamos o fileteamos a tiras muy finitas el calabacín.
- Pelamos y picamos el ajo.
- Incorporamos los huevos con el calabacín a la cubeta mezclando bien con las patatas.
- Cerramos bien y programamos:

Menú tortilla – 5 minutos – Presión 3

NOTAS

NOTAS