Tortilla de calabaza

Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	19 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con puerro y chorizo vegano

Verduras

300 g Calabaza, pelada, cortada en rodajas finas de unos 3 mm

120 g Puerro, lavada, en anillos finos

1 Cebolla, en tiras finas

Tortilla

un poco Aceite de oliva para saltear

100 g Chorizo vegano, en cubos

30 g Pan integral, en cubos

6 Huevos

2 Ramitas Tomillo, hojas arrancadas

1 Cucharadita Pimentón en polvo

1 Cucharadita Sal

1 Una pizca Pimienta de cayena

un poco Pimienta

Verduras

Coloque las verduras cortadas en el recipiente de plástico de cocción y cocínelas en una fuente de cristal en el estante central con vapor potente a 100 °C durante 7 minutos.

Pase las verduras a la fuente de porcelana.

Tortilla

Caliente un poco de aceite de oliva en una sartén. Añada el chorizo y los cubos de pan a la sartén y fríalos, dándoles la vuelta de vez en cuando, hasta que se doren, y añádalos a las verduras en la fuente de porcelana.

Bata los huevos con el resto de los ingredientes en un bol con un batidor de varillas hasta que estén bien mezclados, viértalos por encima.

Hornear

Coloque la tortilla sobre un plato de cristal en el estante central de la cámara de cocción. Hornéela con aire caliente potente con inyección vapor a 180 °C durante 12 minutos.

Pasos de cocción

Vapor Power 100 °C durante 7 Min.

Extraiga los alimentos. Prepare el plato.

Aire caliente Power con inyección de vapor 180 °C durante 12 Min.

Consejos

Puede utilizar chorizo normal en lugar de chorizo vegano.

Accesorios

Fuente de cristal endurecido

Molde de porcelana para tarta de 28 cm de diámetro aprox.

Recipiente de cocina de plástico perforado