

Tortilla de Papa y Zanahoria



- 3 zanahorias medianas
- 3 papas medianas
- 4 huevos
- Sal a gusto
- Provenzal (opcional)
- Queso fresco (opcional)
- 1 cebolla

1. Primero vamos a rallar la papa y la zanahoria
2. luego vamos a batir 4 huevos y condimentamos a gusto.
3. Una vez que mezclamos bien todo, llevamos la preparación al Flip previamente lubricado por 20 minutos a fuego corona
4. Pasados 20 min. damos vuelta el Flip y desmontamos una de las caras, la apoyamos en la hornalla a fuego medio y salteamos la cebolla, mientras se sigue dorando la otra parte de la tortilla en la otra cara del Flip
5. Una vez pasado 5/8 minutos desmoldamos la tortilla y le agregamos la cebolla por encima.