**SALA BETANIA. TALLER DE COCINA**

**TORTILLA DE PATATAS. (Ver variantes)**

**INGREDIENTES:**

* 5 ó 6 huevos.
* 3 patatas.
* 1 cebolla.
* 1 pimiento verde
* 2 vasos de aceite de oliva
* sal

**ELABORACIÓN:**

Pela y corta las patatas primero en rodajas y luego en cuadrados (tipo mirepoix), echar un puñado de sal. Pelamos y picamos la cebolla a dados y el pimiento lo lavamos e igualmente lo picamos a dados (lo echamos en un plato y reservamos) En una sartén echar los 2 vasos de aceite y poner a calentar. Después echar las patatas (a los 5 minutos echaremos la cebolla y el pimiento) y freír a fuego lento durante 25-30 minutos tapando la sartén. Retira las patatas y escúrrelas. Pasa el aceite a un recipiente y resérvalo. Limpia la sartén con papel absorbente de cocina. Casca los huevos, colócalos en un recipiente grande y bátelos. Sazonar a tu gusto, agrega las patatas, cebolla y pimiento y mezclar bien. Coloca la sartén nuevamente en el fuego, agrega un chorrito del aceite reservado y agrega la mezcla. Remueve un poco con una cuchara de madera y espera (20 segundos) a que empiece a cuajarse. Separa los bordes, cubre la sartén con un plato de mayor diámetro que la sartén y dale la vuelta. Échala de nuevo para que cuaje por el otro lado. Esperar unos minutos y lista.

VARIANTE. Podemos hacer otra con 2 patatas, un calabacín y ½ cebolla. Procedemos igual que la anterior.

VARIANTE. Y otra variante puede ser con 3 patatas, un chorizo troceado y ½ cebolla. Procedemos igualmente.

**VOLCAN DE CHOCOLATE**

**INGREDIENTES:**

* 45 gr de harina
* 50 gr de mantequilla
* 20 gr de azúcar
* 2 huevos
* 70 gr de chocolate

**ELABORACIÓN:**

En un bol derretir el chocolate junto con la mantequilla en el microondas. Mezclarlo bien y dejarlo enfriar. En otro bol batir los huevos, incorporar la harina y el azúcar. Mezclarlo bien hasta que no queden grumos.

Juntar el contenido de los dos boles y mezclarlo hasta que quede todo suave y muy homogéneo (suave)

Engrasar un molde con un poco de mantequilla y rellenar con la mezcla hasta la mitad. Colocar un minuto en el microondas (tiene que subir, si hace falta algo más de tiempo se deja hasta que haya subido) Lo acompañas con lo que quieras, como por ejemplo una helado de vainilla.