

Lo prometido es deuda. Estreno la olla GM y comienzo a publicar mis experiencias con la Olla GM.

Al ser la primera receta me lié un poco. La saqué de la caja la enchufé a la corriente. La apago, me había olvidado de lavar la cubeta. La friego, la seco y al lío. Pero qué lío. He salido de trabajar a las 9:00PM y hay hambre.

Pelo las patatas, las lavo. Las parto en cuadritos. Pico las cebollas. Y... **iNo sabía como programarla! Ni siquiera sabía donde estaba la receta con los tiempos.**

Ahora me resulta muy sencillo, pero imaginaros con presión y prisas.

Era una vez una olla que no quería ser olla, y fue olla a presión. (chiste requetemalo)

Pulsas el botón del menú seleccionado, seleccionas el tiempo con las teclas + y - y si quieres, puedes cambiar el tipo de presión, pulsando el botón. Tiene dos botones para esto. Media presión y Alta presión.

Al quitar la tapa, ví que aun faltaba un poco por cuajar. Volví a cerrarla, aumenté un poco el tiempo y salió un error en la [pantalla](#) de la Olla GM. La desenchufé, la volvía a programar y volvía a salir el error. **iPensé que estaba averiada!**

¿Qué hago? En el manual de instrucciones no pone nada sobre los códigos de errores.

La solución estaba en buscar en internet. Descubrí que es un aviso de la olla de que le faltaba líquido. Añadí un poco de agua en un nuevo huevo que batí y volví a programar.

Ingredientes:

- 750 gr. patatas partidas
- 220 gr. cebolla en juliana
- 6 cucharadas soperas de aceite
- 6 cucharadas soperas de agua
- sal
- 8 huevos

Preparación:



1. Poner en el fondo de la cubeta el aceite todos los ingredientes salvo los huevos y remover bien para que se impregne todo.
2. Colocar la tapa, y dejar la válvula cerrada, menú cocina y baja presión durante 5 minutos.
3. Mientras se hacen las patatas, batimos los huevos en un cuenco grande con un poco de sal.
4. Volcar las patatas guisadas. Mezclar bien con los huevos, yo he usado una batidora, aplastando un poco alguna patata contra las paredes del bol y lavar la cubeta.
5. Como no estaba seguro de cómo podría sacar la tortilla de la cubeta, puse un papel de horno dentro de la cubeta. Dándole forma con la mano.
6. Vertemos la mezcla de patatas, cebolla y huevo en la cubeta. Sobre el papel de horno.
7. Programamos menú cocina, baja presión durante 8 minutos.
8. Dejar la tortilla dentro de la olla unos minutos para que se acabe de cocinar con el calor residual.

He rectificado la preparación, para ajustar al error que cometí.

Al final la cena tardó un poco más de lo previsto. El resultado de la tortilla fue muy bueno. Quizás un poco tostadita.