



### INGREDIENTES:

- 140 gramos de cebolla
- ½ tomate pelado sin pepitas
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1000 gramos de agua
- 1 cucharada de sal de verduras o 1 pastilla de caldo de verduras
- 600 gramos de patatas chascadas en trozos
- 180 gramos de calabacín troceado
- 4 ramitas de cilantro fresco (sólo las hojas)
- 4 huevos

### PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso Thermomix la cebolla y los ajos y  **programe 2 segundos a velocidad 5**.  
Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y de las paredes del vaso hacia las cuchillas.
2. Agregue el aceite y  **programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
3. Incorpore el agua y la sal de verduras.  **Programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
4. Añada las patatas, el calabacín y el cilantro.  **Programe 30 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
5. Añada la tapa y casque los huevos sobre el caldo procurando que queden separadas entre si. Vuelva a poner la tapa y deje reposar unos minutos.
6.  **SUGERENCIA:** Si quiere que los huevos queden rotos, añádalos por el bocal  **cuando falten 5 minutos para finalizar**.