



### INGREDIENTES:

- a partir de 12 meses
- para 2 raciones
- 150 gramos de cebolla
- 40 gramos de aceite de oliva
- 300 gramos de calabacín
- 2 huevos

- 70 gramos de queso cremoso
- ½ cucharita de sal

### ELABORACION:

1. Poner la cebolla en el vaso y **trocearla 4 segundos a velocidad 4**. Retirar y Reservar.
2. **Colocar la mariposa en las cuchillas** y verter el aceite en el vaso de Thermomix.
3. **Programar 4 minutos a temperatura varoma, velocidad cuchara.**
4. Acabado el tiempo, incorporal la cebolla reservada y **programar 7 minutos a temperatura varoma velocidad cuchara.**
5. Mientras tanto, abrir los calabacines sin pelar, a lo largo y retirar las pepitas con ayuda con ayuda de una cucharita. Partirlos en rodajas NO muy finas.
6. Cuando termine el tiempo programado anteriormente, incorporar los calabacines al vaso y **programar 12 minutos a temperatura varoma velocidad 1.**
7. Al terminar, verter todo en el cestillo para que escurra bien.
8. Sin necesidad de lavar el vaso y poner los huevos en él junto con el queso y **batir 6**

### **segundos a velocidad 3.**

Incorporar la cebolla y el calabacín reservados, añadir la sal y mezclar con la espátula.

**9.** Poner a calentar el aceite en una sartén y verter en la misma el contenido del vaso y dejar cuajar. Darle la vuelta y cuajar por el otro lado.

### **Comentario:**

Con este plato, el niño ingresa en las cenas familiares y se puede sentar a la mesa comiendo lo mismo que los mayores.