



INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 1 cebolla blanca de unos 200 gramos
- 1 pimiento italiano grande
- 50 gramos de aceite de oliva
- sal
- pimienta negra en polvo

- 6 ó 7 rodajas de tomate pelado (las que quepan en la sartén)
- orégano
- 100 gramos de queso rallado
- pimentón dulce
- perejil fresco picado



ELABORACIÓN:

1. Echar la cebolla a cuartos, el pimiento a trozos, un poco de sal y de pimienta negra, y el aceite en el vaso de Thermomix, y **trocear 5 segundos a velocidad 5.**

2. Mirar si está troceado a nuestro gusto, y **programar 6 minutos a 120 grados velocidad 1.**

3. Sin necesidad de lavar el vaso, **batir** los huevos ligeramente salpimentados, **15 segundos a velocidad 3.**

4. Poner una sartén al fuego medio bajo, y poner en ella las verduras pochadas, colocar las rodajas de tomate sobre ellas que queden bien encajaditas tenerlos a chu chu, un par de minutos y darles la vuelta (yo aquí pongo un pelín de sal y de pimienta negra (poco) sobre el tomate eso ya va en gustos).

5. Espolvorear con orégano por encima, tenerlo otro par de minutos tapado siempre.

6. Echar los huevos batidos (todo esto ya a fuego bajo) seguidamente, poner el queso rallado por encima (la cantidad de queso, puede ser mayor o menor, va a gusto de cada cual) y espolvorear con perejil fresco troceadito.

7. Tapar y dejar hasta que se cuajen los huevos, y una vez veamos que están cuajados, estará listo. La ponemos en un plato grande llano, o una bandeja redonda bonita.

• **Riquísimo.**

HUEVOS A LA TURCA (TMX)

