



INGREDIENTES:

- 150 gramos de calabacín lavado con piel a trozos
- 100 gramos de jamón serrano a taquitos
- 30 gramos de aceite (si no ponemos nata poner 50 gramos de aceite)
- 30 gramos de salsa de tomate (opcional)
- 30 gramos de nata líquida (opcional)
- 5 huevos
- 60 gramos de queso parmesano rallado, o (30 gramos de parmesano y 30 gramos de

Emmental rallado) o queso rallado que tengamos si es mezclado mejor

- 1 pellizco de sal



ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, los calabacines a trozos previamente lavados, y el aceite y **programar 2 segundos a velocidad 4.**
2. Bajar los restos de la tapa y las paredes hacia el fondo del vaso e incorporar el jamón. **Programar 5 minutos, a temperatura 120 grados en la TM5 y a temperatura varoma en la TM31) giro inverso, velocidad cuchara.**
3. Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir el resto de los ingredientes y **programar 7 u 8 minutos a temperatura 100 grados velocidad 1**
(yo le pongo 6 minutos a 115 grados, hasta que lo veo que cuaja un poco).
4. Al término, volcar el revuelto en el cestillo, moviéndolo con la espátula para quitar el exceso de agua y aceite y quede el revuelto más suelto.

5. Servirlo acompañado de tostadas y calentito!

Sugerencia:

- Los huevos deberían estar a temperatura ambiente, con lo cual si podemos sacarlos una o 2 horas antes de la nevera.
- Si no queremos ponerle nata para hacerla más ligera, poner más un poco más de aceite como pone en la lista de ingredientes.
- Los huevos no suelen cuajar hasta el final prácticamente, no extrañarnos ya que es lo normal, yo de hecho hasta que no veo que empieza a cuajar le sigo poniendo más tiempo y más calor!.
- Veremos que se suele agarrar a la base, pues hay que raspar con la espátula, nada mas volcar el revuelto antes de lavar el vaso y se irá todo pronto, si no lo lavamos bien con un estropajo de aluminio de los que no rallan que son los de Stanhome, las espirales que se llaman!

HUEVOS REVUELTOS CON CALABACIN, QUESO Y JAMON (Thermomix)

