



INGREDIENTES:

- 180 gramos cebolla pelada y a cuartos
- 50 gramos aceite de oliva
- 400 gramos de calabacín (el de piel más oscura, preferentemente)
- 3 huevos
- 70 gramos de queso Philadelphia
- ½ cucharadita de postre de sal



ELABORACIÓN:

1. Ponga el aceite y la cebolla en el vaso y **trocéela 5 segundos en velocidad 5.**

2. Bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo del vaso con la yuda de la espátula y **programar 7 minutos,**

- **temperatura 120 grados en TM5**
- **temperatura varoma en TM31**

y velocidad cuchara.

3. Mientras tanto, lavar bien el calabacín, quitarle las puntas y partirlo en rodajas de un dedo de grosor.

4. Acabado el tiempo, incorporar el calabacin en el vaso y **trocear 2 ó 3 segundos a velocidad 4.**

5. Bajar los restos de la tapa y las paredes hacia el fondo del vaso.

6. Seguidamente **programar 12 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara.**

7. Al terminar, verter todo en el cestillo para que escurra bien.

8. Sin necesidad de lavar el vaso, ponga los huevos en el mismo junto con el queso y **batir 10 segundos en velocidad 3.**

9. Incorpore la cebolla y el calabacín que ya habrán escurrido, añadir la sal y la pimienta si la hay, y mezclar con la espátula.

10. Poner a calentar un poquito sólo, de aceite en una sartén, y verter en la misma el contenido del vaso, y deje cuajar, a fuego medio y tapada para que se haga por dentro. Darle la vuelta pronto y cuajar por el otro lado.

Súper rica, jugosa y muy suave

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

