



INGREDIENTES:

- 6 a 12 hojas de lechuga a trozos
- 2 zanahorias
- 6 huevos
- 150 gramos de jamón curado en dados
- 50 gramos de queso crema
- 30 gramos de pepinillos en vinagre
- 1 cucharadita de mostaza
- 50 gramos de aceitunas verdes (reellenas para decorar)
- 2 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso de Thermomix, las hojas de lechugas troceadas. Cubrirlas con agua y **picar 10 segundos a velocidad 4.**

Escurrirlas con papel absorbente, y ponerlas como lecho en la fuente donde vayamos a servir los huevos.

2. **Rallar las zanahorias 8 segundos a velocidad 5.** Reservar en un bol, y guardar para decorar.

3. Pelar los huevos, una vez fríos, cortarlos por la mitad (a lo largo).

4. Extraer las yemas con cuidado de no romper las claras.

5. Poner en el vaso de Thermomix, el jamón y **trocear 5 segundos a velocidad 8.**

Seguidamente, agregar las yemas de los huevos cocidos, el queso, los pepinillos y la mostaza.

Triturar

20 segundos a velocidad 8.

6. Echar la pasta en una manga pastelera, e ir rellenando las claras de los huevos reservadas (también podemos rellenarlos con la ayuda de una cucharilla).

7. Ponerlos bien colocaditos sobre el lecho de lechuga reservada, y decorar con las zanahorias y las aceitunas.

8. Finalmente, rociar muy finamente los huevos con un hilito de aceite. **RIQUISIMOS.**

