

HUEVOS REVUELTOS AL QUESO

Ingredientes:

- 5 huevos
- 50 gr. de mantequilla
- 1/2 cubilete de queso rallado
- sal y pimienta

Preparación:

Poner en el vaso del Thermomix una cucharadita de mantequilla, 4 huevos enteros y una clara, sal y pimienta. Programar 8 minutos, temperatura 80, velocidad 4 y 1/2 .

Cuando falten 3 minutos para terminar añadir la mantequilla restante a trocitos y el queso, y en los últimos segundos la yema que queda. Sacar inmediatamente del vaso mezclar con la espátula y verter en una fuente de servir.