

## ***PISTO CON PATATAS Y HUEVOS***

**( THERMOMIX + VAROMA)**

### **INGREDIENTES**

#### **EN EL VASO DE LA THERMOMIX**

50 gr. (1/2 cub) de aceite  
2 calabacines (500 gr.) sin pelar  
1 pimiento verde(100 gr.)  
1 pimiento rojo (150 gr.)  
1 cebolla (200 gr.)  
3 dientes de ajo  
1 bote de kilo de tomate natural triturado.  
2 pastillas de caldo o sal y pimienta de cayena al gusto (opcional)

#### **EN RECIPIENTE VAROMA**

800 gr. patatas en rodajas  
4 ó 6 huevos con la cáscara limpia

### **PREPARACION**

Prepare las verduras, divídalas en tres partes y trocear durante 4 ó 6 sg en velocidad 3 y medio. Vaya echándolas en un bol y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas, agregue todos los ingredientes y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (el vaso queda lleno, pero no se preocupe, no se sale).

Mientras tanto, ponga las patatas en rodajas en el recipiente Varoma y los huevos encima. Reserve.

Pasados los 10 minutos, ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 min. , temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique la sazón.

### **NOTA**

Si no quiere los huevos duros y prefiere que la yema quede blanda, póngalos en el recipiente Varoma cuando falten 7 minutos para que acabe la cocción.

Sirva en una fuente grande redonda, poniendo en el centro el pisto y las patatas en rodajas alrededor del mismo. Corte los huevos duros en gajos y póngalos como adorno. ( Si los huevos no se hacen duros sino pochados según nota, ponga el huevo entero, uno por persona).