

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).