

# SOPA DE VERDURAS ENQUIQUECIDA CON JAMÓN Y QUESO

## INGREDIENTES

Dos huevos duros que picaremos un segundos añadiéndolos por el bocal de la Thermomix velocidad 3 y 1/2.

Un trozo de jamón que tengamos, que picaremos en a Thermomix

Un trozo de queso que también picaremos

Verduras, por ejemplo un trozo de calabaza, calabacín, patata, si queremos, acelgas, judías verdes etc (lo que tengamos en la nevera),

## PREPARACIÓN

Lo picamos todo al 3 !/2, queda muy bien picado con un poco de agua. Las verduras las escurrimos en el colador de la Thermomix y reservamos.

Aparte ponemos en la Thermomix 50 g de aceite y lo calentamos a velocidad 1 a 100 grados 5 minutos

Añadimos un trozo de cebolla, que picaremos al 3 1/2, el jamón a trozos y un puerro a rodajitas y lo ponemos a rehogar todo 6 minutos velocidad 1 a 100 grados.

Ponemos la mariposa, añadimos las verduras y hasta litro y medio de agua, la sal o pastillas de caldo de verduras a gusto y lo ponemos 30 minutos a velocidad 1

Cuando termine añadimos el huevo picado y el queso rallado y le damos dos minutos más de tiempo para que se deshaga el queso.