

OMELETTE EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 6 Huevos
- ¼ de taza de leche
- sal y pimienta
- 70 gms de queso cheddar rallado
- 1 taza de hojas de espinaca cruda cortada en tiritas

Preparación:

1. En el vaso de la Thermomix se ponen los huevos, la leche, la sal y pimienta y se revuelve a velocidad 5 durante 3 a 5 segundos, sólo a mezclar bien.
2. Se añade el queso y la espinaca y se revuelve con giro a la izquierda durante 10 segundos velocidad 5.
3. Se vacía esta mezcla sobre la charola Varoma forrada de un papel encerado.
4. Se agrega al vaso 500 a 600 gms de agua y se pone el Varoma en su posición. Se programa por 15 minutos, temperatura Varoma velocidad 1 hasta que el omelet se siente firme.
5. Para servirse se desliza del papel sobre el platón.

Notas:

Se puede variar los sabores, sustituyendo por diferentes verduras y quesos.