

Revuelto vegetariano

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Caldo de verduras: media Taza

Esparragos: 1 Atado

Calabaza: 150 g

Sal:

Aceite De Oliva:

Echalots: 5 Unidades

Frijoles Cocidos: 250 g

Pimienta:

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, *pelar* y partir las verduras en trozos no muy pequeños para que cada verdura se identifique perfectamente en el guiso.
- Después, rehogar todo en una olla con un poco de aceite hasta que empiecen a tomar *color*
- Salpimentar y cubrir con el caldo de verduras.
- Dejar cocinar con la olla cerrada y una vez que empiece a soltar el vapor, dejarlo 6 minutos más.
- Abrir la olla, rectificar con sal y pimienta si fuera necesario y añadir los frijoles escurridos.

Para terminar

- Dejar unos minutos más a fuego medio y espolvorear un poco de *puerro* picado.
- Terminar con más *puerro* y un chorro de aceite.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/revuelto-vegetariano>