elGourmet

Salteado de vegetales

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Aceite de trufa blanca: 2 Gotas
Berenjena: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Huevos: 4 Unidades
Caldo de carne: 1/2 L
Picatostes: 1 Puñado
Salsa de ostras: 1 Chorrito
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Brotes de berros: 1 Puñado
Ajo: 1 Diente
Zucchini: 1 Unidad
Salsa de soja: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos todos los vegetales en una *brunoise* y en una sartén con un chorrito de aceite los vamos salteando.
- Primero, disponemos en la sartén la *cebolla*, el *ajo* y, por último, el *pimiento* rojo.
- Luego, incorporamos el *zucchini* y la *berenjena*
- Regamos todo con el caldo de carne, la salsa de soja y la salsa de ostras
- Cocinamos durante 5 minutos
- Por otro lado, hacemos el *huevo* poché

Para ello

- Forramos un recipiente bien pequeño con papel film y añadimos unas gotitas de aceite de trufa y encima el *huevo*
- Salamos y envolvemos el *huevo* haciendo una especie de paquetito
- Anudamos y lo mentemos en agua hirviendo durante 4 minutos
- Pasado el tiempo, en un plato hondo, disponemos las verduras, desenvolvemos el *huevo* y lo colocamos en el centro del plato.

Para terminar

- Decoramos con unos brotes de berros, sal y unas gotas de aceite de trufa.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-vegetales