

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>