

# Vegetales A La Polonesa

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Polonesa

**Manteca:** 150 g

**Perejil:** 1 Puñado

**Pan del día anterior:** 250 g

**Almendras:** 100 g

**Sal y Pimienta:** a gusto

**Huevos duros:** 3 Unidades

### Salsa

**Yemas:** 4 Unidades

**Manteca clarificada:** c/n

**Jugo De Pomelo:** 2 Cucharadas

**Sal y Pimienta:** a gusto

### Vegetales

**Brócoli:** 1 unidad

**Espárragos Blancos:** 1 Atado

**Hinojos:** 2 unidad

**Puerro:** 5 vara

**Sal y Pimienta:** c/n

**Coliflor:** 1 unidad

**Espárragos Verdes:** 1 Atado

**Manteca:** c/n

**Repollito De Bruselas:** 300 g

## Preparación de la Receta

- Cortar *brócoli* y *coliflor* en flores, hinojos en cuartos, los repollitos de Bruselas en mitades y reservar los tallos blancos de los puerros.
- *Condimentar* con sal, pimienta y llevar a una fuente en manteca de vidrio, agregar espárragos blancos y verdes pelados
- Tapar con papel aluminio y llevar a horno a 180<sup>a</sup> grados por 40 minutos.

- Retirar la tapa y cubrir con la polonesa.
- Llevar a horno a 200 º grados por 10 minutos.

### Para la polonesa

- Mezclar en un bowl cubos de pan del día anterior rotos con las manos, *perejil* picado, almendras picadas, *manteca* pomada y unir.
- Agregar huevos duros rallados, mezclar y *condimentar* con sal y pimienta.

### Para la salsa

- Mezclar en un bowl yemas, *jugo* de *pomelo* y llevar a baño maría sin dejar de revolver con batidor de alambre.
- Cuando comience a espumar añadir de a poco en forma de hilo *manteca* clarificada sin dejar de batir hasta emulsionar.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

### Para el armado

- Servir los vegetales gratinados acompañados con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vegetales-a-la-polonesa>