

VERDURAS

Salteadas con Huevo Poché

🕒 30 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 1 bolsa de **verduras para saltear con champiñones Florette**
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta
- ☐ 4 huevos
- ☐ Agua

Materiales:

- ☐ Papel film
- ☐ Cuerda



Saltea las verduras en una sartén con aceite de oliva, **salpimenta** y **reserva**.



Dispón 4 láminas de papel film en el interior de 4 boles. **Engrásalas** y parte un huevo sobre cada una de ellas.



Ciérralos en forma de bolsita, **átalos** con una cuerda y **cocínalos** en agua hirviendo durante 4 minutos.



Pasado ese tiempo, **saca** los huevos del agua y **abre** las bolsitas con ayuda de unas tijeras.



Emplata las verduras salteadas en el recipiente que más te guste, **coloca** el huevo encima de las mismas y **salpimenta**.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras para Saltear

