



Revuelto de Verduritas con Ajo Castaño.



DIFICULTAD
FÁCIL



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
CASTAÑO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Castaño
- 1 Cebolla
- 1 Berenjena
- 1 Pimiento Rojo
- 12 Huevos
- Perejil fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo y los picamos en daditos pequeños.
2. Hacemos lo mismo con la Cebolla, la Berenjena y el Pimiento Rojo, es decir, lo cortamos todo en dados pequeños.
3. En una sartén a fuego medio, vertemos un chorrito de Aceite y añadimos el Ajo Castaño. Seguidamente introducimos la Cebolla, la Berenjena y el Pimiento, y sazonamos ligeramente, dejando que se pochen las verduras.
4. Cuando tengamos las verduras listas, añadimos los Huevos, dejamos que cuaje ligeramente la clara y, en ese momento, removemos bien intentando no romper todavía la yema.
5. Retiramos del fuego la sartén y, ahora sí, rompemos las yemas y removemos bien, para que termine de cuajarse todo con el calor de la sartén.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano colocaremos nuestro revuelto, por raciones individuales. Y añadiremos una ramita de Perejil fresco para decorar.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Os recomendamos que hagáis el revuelto con las verduras al dente, que no terminen de estar pochadas, ya que aportarán más sabor al conjunto.
- El truco de no romper las yemas cuando esté la sartén en el fuego os ayudará a ganar cremosidad, pues no terminará de cuajarse del todo y quedará un revuelto más jugoso en textura.