

Pergamino de queso Galmesano relleno de pisto de verduras con huevo escalfado y trufa



Ingredientes para 4 personas

250 G	QUESO GALMESANO
4	HUEVO
2 G	TRUFA
1 UN.ID.	AJO
100 G	PIMIENTOS
120 G	CALABACIN
120 G	ESPÁRRAGOS VERDES
50 G	CEBOLLA FRESCA
120 G	TOMATE NATURAL
150 G	BERENJENA
5 DL	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
1 G	PIMENTÓN DULCE
	SAL
	PIMIENTA

Elaboración



30 min



media

Se corta la verdura en paisana fina y el ajo muy picado. A continuación colocamos un sauté a fuego con un chorro de aceite de oliva virgen extra y añadimos el ajo. Vamos incorporando todas las hortalizas y rehogamos a fuego medio. Una vez al punto se añaden el pimentón y el tomate natural y se deja cocinar 5 minutos y reservamos.

Colocamos una olla a fuego con agua, una vez el agua hierve se añade el huevo y lo vamos envolviendo con una cuchara durante 4 minutos.

Se coloca en horno seco a 170°C durante 10 minutos las porciones de queso estirado de forma rectangular, una vez cocinado retiramos del horno y damos forma cilíndrica enrollando el queso sobre un aro y dejamos enfriar.

Por último colocamos el pergamino en el centro del plato y con una cuchara rellenamos con el pisto, se añade el huevo, la trufa rallada y por último sal y pimienta molida.