CUCURUCHO RELLENO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

este plato está buenísimo por los olores de la verdura y con el huevo frito te pones las botas que aproveche a todos

Ingredientes para 1 persona :

- 1 torta de TORTA DE TRIGO blanca
- 50 gramos de PUERRO blanca
- 50 GRAMOS de CALABACIN Blanca
- 50 GRAMOS de BERENJENA (blancas)
- 50 GRAMOS de PIMIENTO VERDE O ROJO blanca
- 50 GRAMOS de BROCOLI blanca
- aceite,sal.pimienta blanca
- 1 pizca de mantequilla blanca

Preparación:

Paso 1

Preparamos todas las verdura bien cortaditas y lavadas pondremos sal y pimienta y las pocharemos con un poco de mantequilla y reservamos a continuación haremos la torta con un poco de mantequilla damos vuelta y vuelta con el fuego un poco fuerte y retiramos ahora pondremos una sartén con aceite y haremos el huevo frito escurrimos quitamos bien el aceite y montamos el plato, primero pondremos la torta a continuación la verdura que hemos hecho y al final encima de las verduras el huevo frito y cerramos en forma de cucurucho y servimos