

# Tosta de aire con morcilla vegetal y huevo de codorniz



## Ingredientes

1 berenjena (250 aprox)

40 grs de aceite

100 gr de cebolla

3 cdas de orégano

1 cta de pimentón de la vera

1 cta de sal

1 pizca de pimienta recién molida

4 tostas de aire

4 huevos de codorniz

Personas: 2

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25min

Dificultad: baja

## Preparación

Corte la berenjena y la cebolla en cuadrados pequeños. Añada a una sartén junto con 20 gr de aceite y los demás ingredientes.

Rehogue durante 20 ó 25 minutos o hasta que esté pochada.

En una sartén ponga una cta de aceite y ponga el huevo de codorniz a fuego bajito para que se haga uniformemente.(así con cada uno de los huevos)

En una tosta de aire coloque una capa de la morcilla vegetal y el huevo de codorniz encima.

Ponga por encima una pellizco de pimienta molida.

# Tosta de aire con morcilla vegetal y huevo de codorniz(thermomix)



## Ingredientes

1 berenjena (250 aprox)

40 grs de aceite

100 gr de cebolla

3 cdas de orégano

1 cta de pimentón de la vera

1 cta de sal

1 pizca de pimienta recién molida

4 tostas de aire

4 huevos de codorniz

Personas: 2

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25min

Dificultad: baja

## Preparación

Ponga en el vaso la cebolla en cuartos y trocee 3 seg/vel 4.

Sacar y reservar.

Añada la berenjena cortada en trozos iguales y trocee 2 seg/vel 5.

Echar todos los ingredientes al vaso y programar 25 min/temperatura varoma/giro inverso/vel cuchara..

Rectificar de sal, si fuera necesario.

En una sartén ponga una cta de aceite y ponga el huevo de codorniz a fuego bajito para que se haga uniformemente.(así con cada uno de los huevos)

En una tosta de aire coloque una capa de la morcilla vegetal y el huevo de codorniz encima.

Ponga por encima una pellizco de pimienta molida.