

Papillote en cartafata con huevo de corral a baja temperatura

- 1.** Se prepara un buen número de verduritas cómo se ve a la fotografía porque sirva de base dentro de la cartafata, entre ellas zanahoria, calabacín, coliflor, etc.
- 2.** Se cierra la cartafata para preparar las verduras en papillote, y se coloca dentro de una cazuela como se ve a la fotografía.
- 3.** Una vez realizada la cocción, se saca del fuego la cartafata y se abre la bolsa para que, en caliente, pongamos abrir el huevo de corral encima.
- 4.** Ya se puede montar la presentación del plato.