

## TALLARINES DE CALABACIN Y ZANAHORIA CON HUEVO ESCALFADO Y SALSA PESTO



### INGREDIENTES

2 calabacines  
3 zanahorias  
1 cebolla roja  
Aceite de oliva virgen extra  
6 huevos muy frescos  
200 g queso manchego

### SALSA PESTO

40 g hojas de albahaca  
150 g aceite de oliva virgen extra  
1 diente de ajo  
50 g queso parmesano  
50 g queso pecorino  
70 g nueces  
Sal

## **MODO DE HACERLO**

Cortar el calabacín y las zanahorias peladas en tiras finas. Pelar y cortar la cebolla en juliana fina.

En una sartén a fuego fuerte, saltear en aceite la cebolla con la zanahoria y añadir el calabacín hasta que estén cocidas pero sigan firmes.

### **SALSA PESTO**

Triturar la albahaca con el aceite y el ajo. Añadir los quesos rallados y las nueces picadas. Sazonar.

### **HUEVOS ESCALFADOS**

Poner agua en un cazo con un chorrito de vinagre. Cascar cada huevo en un vaso con un chorrito de vinagre. Verter cada huevo en el agua caliente y dejar que se cuezan sin que el agua rompa a hervir. Retirar cuando la yema todavía esté blanda y la clara esté cuajada, meter en agua con sal unos minutos. Secar sobre papel absorbente.

Mezclar los tallarines de verduras con el pesto y servir con un huevo escalfado encima. Decorar con lascas de queso manchego.