



# HUEVOS CON MIGAS, SETAS Y HONGOS

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)  
4 Huevos  
100 gr Setas  
100 gr Hongos  
40 gr Jamón ibérico picado  
1/2 barra de Pan vieja  
20 gr Tocino picado  
Aceite de oliva

## ELABORACIÓN

Cocemos los huevos a 65°C durante 35 minutos. Lo reservamos.

Cortamos el pan en lascas lo más fino posible y lo colocamos en un bol. Añadimos unas gotas de agua y lo removemos. Repetimos la operación. Cubrimos con un trapo y reservamos.

Calentamos de nuevo el huevo a 70°C durante 3 minutos.

Abrimos y colocamos sobre el plato. Rehogamos el tocino con el jamón, durante un minuto, y añadimos las migas. Dejamos que se incorpore todo y lo colocamos junto con los huevos.

Salteamos los hongos y las setas, salpimentando al gusto. Presentamos en un recipiente aparte, como acompañamiento.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
70´



DIFICULTAD  
9/10



SALUDABLE  
6/10