



FLOR DE HUEVO

INGREDIENTES

(Para 2 personas)

4 Huevos

50 grs Jamón picado

2 Patata

Un puñado de Guisantes

ELABORACIÓN

Pelamos la patata y la cortamos en rodajas de 1 cm aproximadamente. La confitamos a fuego muy bajo en aceite de oliva hasta que esté bien tierna.

Cocemos los guisantes y los trituramos hasta que quede un puré muy fino.

Con ayuda de papel celofán, hacemos unas bolsitas y ponemos dentro un huevo cascado y crudo con una gota de aceite y una pizca de sal. Lo cocemos durante cuatro minutos.

Pasamos las virutas de jamón por la sartén para que queden crujientes.

Montamos el plato poniendo unos brochazos de puré de guisantes, las rodajas de patata confitada, encima los huevos y terminamos con el jamón.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
9/10