

Despertar con Revuelto

Huevos "Brouillés"



Preparación

Bate bien los huevos. Pon un bol al baño maría y vierte aceite o un trozo de mantequilla hasta que se derrita.

Introduce los huevos batidos y cocínalos al baño maría sin dejar de remover en ningún momento y sin dejar que se peguen a la superficie hasta obtener un revuelto cremoso.

Es importante sacarlos cuando todavía están jugosos porque se siguen haciendo con su propio calor.

Prueba el punto de sal, agrega el jamón cortado en tiras, el cebollino picado, un poco de pimienta y mezcla bien.

Con esta receta, percibirás la cremosidad del huevo de oca directamente en el paladar.

Sírvelo sobre algo original.



Ingredientes

- 2 Huevos de Oca del Duratón
- agua, sal
- pimienta
- cebollino picado
- jamón York cortado en tiras
- 75 gr. de mantequilla o aceite de oliva

