

Migarrizadas

Migas con Setas, Huevos y Trufa negra

Preparación

Cortar el pan en cuadrados y humedecer ligeramente con unas gotitas de agua o leche. Cubrir con un paño y reservar una hora.

Poner en una sartén un chorrito de aceite y sofreír los ajos a fuego medio. Incorporar las migas y rehogar unos minutos. Agregar las setas, subir el fuego para que suelten el agua y esperar a que se vuelvan a quedar secas y se doren. Salpimentar.

Hacer los huevos fritos de Ocas del Duratón, por separado en una sartén rompiendo ligeramente la clara, inclinando la sartén para que se recojan y salpicando por encima con el aceite.

En una fuente, hacer una cama con las migas y colocar los huevos sobre ella.

Rallar por encima la trufa, en láminas muy finas, a ser posible con un rallador especial para ello.



Ingredientes



- 400 gr. de pan del día anterior
- 2 Huevos de Oca del Duratón
- 4 dientes de ajo
- 300 gr. de setas (valen congeladas)
- trufa negra fresca
- aceite de oliva virgen extra
- pimienta negra recién molida
- sal

Truquí: Esta receta gana aún más si los huevos utilizados han sido trufados ya que el huevo de oca es idóneo para trufarlo.