



Huevos rotos con jamón y champiñones



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 200g de patatas
- 150g de champiñones frescos
- 150g de jamón
- 4 huevos
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebollas picada
- Perejil picado, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- Flor de sal, al gusto

Modo de preparación

1

Cocer las patatas, peladas y cortadas en dados, en agua durante unos 15 minutos. Escurrir y reservar.

2

Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y rehogar el ajo y la cebolla.

3

Añadir las setas y cocer 5 minutos. Añadir el jamón, mezclar y cocinar durante 2 minutos.

4

Añadir las patatas cocidas y mezclar. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

5

Casca los huevos encima de esta mezcla y tapa la sartén. Cocine hasta que los huevos estén a su gusto.

6

Espolvorear con perejil picado y servir inmediatamente.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide