

Crema de huevo frito de corral, portobellos y cecina

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 2 personas):

- 3 huevos de corral
- 300ml de aceite de girasol
- Sal
- Pimienta negra molida
- Almendra marcona laminada
- 100gr de portobellos
- Cecina de Morella
- Cebollino

/ Preparación

Elaboración

- Freír los huevos y montarlos con el aceite de girasol como si hiciésemos una mayonesa. Rectificar de sal. Reservar.
- Sofreír los portobellos (previamente limpios y laminados) con aove, sal y pimienta. Reservar.
- Cortar láminas muy finas de cecina. Reservar.
- Tostar las almendras marconas en el horno a 170°C durante 10 minutos o hasta que estén doradas. Reservar.

- Laminar las almendras.

Emplatado

- Extender una fina capa de la crema de huevo frito en un plato llano.
- Repartir por encima, y de manera uniforme, los portobellos.
- Colocar unas finas láminas de cecina.
- Espolvorear la almendra marcona.
- Finalizar con un poco de cebollino picado para darle frescor al plato.