



HUEVOS CON JAMÓN Y SALSA DE BOLETUS

Este plato es sabroso, completo, con diferentes texturas y muy versátil. Haz sofisticado un plato clásico e informal.



PREPARACIÓN
10 MIN



COCINANDO
15 MIN



RACIONES
2 PERSONAS

Ingredientes

- Crema de boletus edulis de La Chinata
- Jamón Gran Reserva loncheado de Joselito 80gr.
- Aceite de oliva virgen extra de La Chinata
- Sal del desierto de Kalahari de La Chinata
- 2 Huevos
- 2 Patatas pequeñas

Instrucciones

1. Corta las patatas como si fueras a hacer una tortilla y fríelas en Aceite de Oliva Virgen Extra de La Chinata.
2. Sácalas de la sartén, ponlas en un bol y añade la crema de boletus edulis, integrando ambos ingredientes.
3. Añade la sal del desierto de Kalahari, que es inolora y de color blanco. Una vez esté listo, reserva.
4. A continuación, en otra sartén, fríe en abundante aceite de oliva virgen extra los huevos durante unos 30 segundos hasta que los bordes estén crujientes y la yema ligeramente cocinada. Cuando tengas los huevos listos en forma de buñuelo, reserva.
5. Una vez que tengas ambas elaboraciones listas, ¡es hora de emplatar! Solo hay que colocar en la base del plato las patatas con la salsa e ir sobreponiendo lonchas de Jamón Ibérico de manera equilibrada por todo el plato.
6. Para finalizar, coloca sobre el resto de ingredientes los huevos fritos y... ¡listo para disfrutar!