Pau | al xup-xup



PLATS PRINCIPALS · VEGETARIÀ

Ous remenats cremosos

1 ració · 286 kcal

Ingredients

- **2** ous
- **1** rovell d'ou
- Oli d'oliva verge extra

PER RACIÓ

Proteïnes	**15 g**
Greixos	**24 g**
Hidrats	**1,3 g**
Fibra	**0 g**

Elaboració

BANY MARIA

1. Cuinar els ous al bany maria, on es pot controlar millor el punt de cocció

AL FOC

2. Cuinar els ous directament al foc

ACABAT

3. Treure els ous just abans que estiguin fets
4. Acabaran de fer-se amb la calor residual

RECOMANACIONS

Estaran perfectament cremosos si en menjar-los se t'enganxa una mica als llavis.

Fet amb CookNest