MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Huevos turcos

1 ración

Ingredientes

- Yogur espeso
- Ralladura de limón
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Pimentón
- Copos de pimentón
- Aove
- Mantequilla
- Pan
- Huevos
- Vinagre

Elaboración

1. Ponemos mantequilla en la sartén y tostamos nuestra rebanada de pan de masa madre
2. En un bol juntamos el yogur, el ajo rallado, la ralladura de limón y una pizca de sal
3. En una cazuela con agua sin llegar a hervir, echamos vinagre, hacemos un remolino y añadimos el huevo durante 3 minutos
4. En la sartén juntamos mantequilla y aove, pimentón y copos de pimentón picante para hacer la salsita
5. Emplatamos el yogur, los huevos, la salsita y nuestro trozo de pan

RECOMENDACIONES

Lo más importante es un buen pan para untar bien

Hecho con CookNest