Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES

Brioche con sobrasada, gambón y miel

1 ración · 473 kcal

Ingredientes

- Brioche
- Sobrasada
- 2 gambones
- Un chorrito de miel

POR RACIÓN

Proteínas	20 g
Grasas	27 g
Hidratos	39 g
Fibra	1,5 g

Elaboración

1. Calentar la sobrasada en una sartén y retirarla cuando esté fundida
2. No limpiar la sartén
3. En esa misma grasita poner el brioche y aplastarlo un poquito mientras se tuesta para que quede bien dorado y crujiente
4. Retirarlo y, aprovechando esa misma grasita, hacer 2 gambones a la plancha
5. Montar: brioche, sobrasada, gambón y un chorrito de miel por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone