Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Habas con jamón, huevo poche y trufa

1 ración · 290 kcal

Ingredientes

- **1/2** bote habas cocidas
- Jamón ibérico en dados
- **1** huevo
- Salsa de trufa
- Ajo
- Perejil

POR RACIÓN

Proteínas	25 g
Grasas	15 g
Hidratos	15 g
Fibra	6,2 g

Elaboración

1. Empezamos poniendo agua a hervir y por otro lado cocinamos un poco el jamón en una sartén con AOVE hasta que quede durito y suelte grasa.
2. Reservamos y en esa misma sartén doramos 1 ajo con perejil fresco picado y añadimos las habas.
3. Dejamos rehogar unos minutos, incorporamos el jamón y dejamos todo mientras hacemos lo siguiente.
4. Cuando el agua esté hirviendo, ponemos el huevo dentro de papel film (con AOVE) añadiendo pimienta por encima, lo cerramos bien quitando todo el aire y lo echamos directo al agua 5 minutos.
5. Lo sacamos directo a un bol con agua fría para cortar la cocción y, cortando el papel film, lo sacamos con cuidado para emplatarlo sobre las habas con jamón.
6. Solo queda darle el toque final con salsa de trufa por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei