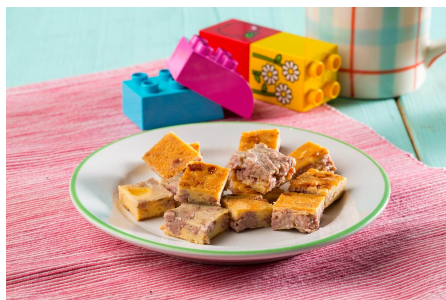




Huevo al vapor con carne picada



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



Gallo Aceite de Oliva
Virgen Extra Mi Primer
Aceite de Oliva

- 50g de huevo
- 25g de carne de cerdo
- Sal, al gusto
- Agua pura, al gusto

Modo de preparación

1

Preparar con antelación la cantidad adecuada de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva y un poco de sal.

2

Romper los huevos en el cuenco y remover con los palillos de forma uniforme.

3

continuación, añadir aproximadamente 1-1,5 veces el agua limpia, batir de nuevo, añadir la carne picada, añadir sal (opcional).

4

Cubrir con film transparente, cocer al vapor durante unos 10 minutos hasta que la mezcla de huevos pueda cocinarse, añadir una pequeña cantidad de aceite de sésamo.

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide