

ENSALADA DE TEMPORADA COMPLETA

INGREDIENTES:

- 400 g de setas de temporada
- 200 g de jamón de Teruel
- trufa negra de Teruel
 - 2 dientes de ajo
 - 4 huevos de corral
- aceite de oliva virgen extra
 - sal
 - perejil
 - cebollino

PREPARACION

1º-Limpíamos bien las setas, preferiblemente con un paño húmedo o un pincel, nunca debajo del grifo.

2º-Salteamos en aceite de oliva con un diente de ajo picado, unas lascas finas de jamón, perejil y cebollino picados fino.

3º-Separamos las claras de las yemas de los huevos.Montamos las claras de los huevos con una pizca de sal y añadimos sobre las claras batidas. Mezclamos suavemente.

4º-Agregamos a la mezcla de setas y jamón y cocinamos a fuego lento, que no llegue el huevo a cuajar del todo.

5º-Rallamos un poco de trufa por encima.Decoramos con unas rebanadas de pan frito y servimos.

