

Huevo frito con trufa y bacon crujiente

Tiempo de preparación



15 minutos

Tiempo de cocción



20 minutos

Personas



4

Dificultad



Precio



Ingredientes

800 g de "Salteado a la trufa" Honza

8 huevos

20 g de mantequilla semisalada

4 cucharadas de nata líquida

8 lonchas finas de bacon

Unas ramitas de cebollino

Preparación

- 1 Coloca las lonchas de bacon en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y cocínalas durante 5 minutos bajo el grill. Reserva y precalienta el horno a 200°C.
- 2 Unta con mantequilla 4 cuencos. En una sartén, sofríe el salteado de trufa durante 15 minutos removiendo. Cuando esté dorado, mantenlo caliente a fuego lento.
- 3 Rompe suavemente 2 huevos en cada cuenco. Añade la nata y salpimenta.
- 4 Hornea durante 10 minutos, hasta que la clara de huevo tenga consistencia.
- 5 Retira los cuencos del horno y sírvelos con la trufa. Espolvorea con cebollino picado y sirve con las lonchas de bacon.