Huevo al vapor con carne picada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rapido	Fácil	Medio	Con la familia	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 preparação

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide