

Ainielle casce e ove (Cordero con queso y huevo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Cardos: 2 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Queso pecorino rallado: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Carne de Cordero: 1 k

Perejil: 1 cda.

Habas frescas: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* en plumas.
- Corte la carne de **cordero** en tiras finas y condimente con sal.
- Pele los cardos, corte en cubos pequeños y blanquee en agua salada en ebullición durante 5 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y salpimiente.
- Incorpore la carne de *cordero* y deje cocinar sin mezclar durante 3 minutos.
- Mezcle, agregue los cardos y continúe la cocción sobre fuego suave durante 12 minutos.
- Integre las *habas* y deje cocinar hasta que éstas estén tiernas.
- Bata los huevos con el queso rallado, *perejil* picado y el *jugo* de *limón*.
- Vierta sobre el *cordero* y prolongue la cocción durante 3 a 5 minutos más revolviendo constantemente.

Presentación

- Sirva en una fuente honda.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ainielle-casce-e-ove-cordero-con-queso-y-huevo>