elGourmet

Bruschetta de chorizo y huevo

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Barra de pan: 1/2 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Pimienta negra molida: 1 Pizca
Aceite De Oliva:
Chorizos: 4 Unidades
Perejil fresco: 1 Ramillete
Sal:
Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos el chorizo a la mitad a lo largo.
- Luego, la añadimos en una sartén al fuego
- Freímos hasta que expulse su grasa y haya dorado.
- A continuación, cocinamos los huevos
- Colocamos una *cacerola* al fuego con abundante agua y un chorrito de *vinagre*.
- Cascamos los huevos con cuidado en un plato, los pasamos a la *cacerola* y los dejamos cocinar durante 2-3 minutos.
- En una tabla, o nuestra superficie de trabajo, cortamos la barra de pan por la mitad.
- Lavamos, secamos y picamos un poco de *perejil*
- Reservamos.
- Retiramos los huevos de la *cacerola* y los colocamos en una de las mitades del pan
- Seguimos con el chorizo y coronamos con un toque de pimienta negra y *perejil*.
- Tapamos el relleno con la otra mitad del pan y presionamos ligeramente antes de comer para que la yema del **huevo** empape bien el pan y el chorizo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-chorizo-y-huevo