

# 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 Chorrillo

## 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 chorrillo 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>