Cazuelitas de Garbanzos y Huevos Trufados



Ingredientes

Aceite de trufa: c/n
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Pimiento rojo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Trufa negra: 1 unidad
Caldo De Pollo: c/n
Huevos: 4 Unidades
Garbanzo cocido: 1 y 1/2 Tazas
Ñora: 1 unidad
Pimiento choricero: 1 cda
Tomates concassé: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y *dorar* junto a la *cebolla* y el *pimiento brunoise*.
- Agregar el *pimiento* choricero y el *tomate*.
- Añadir el caldo hasta tapar, el *laurel* y la ñora.
- Cocinar durante 15 minutos a fuego bajo.
- Mientras, envolver uno a uno los huevos cascados y poner aceite de trufa, sal y pimienta.
- Cocinar en agua hirviendo despacio durante 3-4 minutos.
- Presentar en cazuelas o platos hondos un poco de los garbanzos, 1 *huevo* y rallar trufa por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuelitas-de-garbanzos-y-huevos-trufados