

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>