elGourmet

Ensalada de Papines, Chaucha y Huevo

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Huevos: 3 Unidades
Ciboulette: c/n A gusto
Mostaza: 1 cucharadas medianas
Sal fina: c/n A gusto
Albahaca: c/n A gusto
Arvejas: 150 Gramos
Chauchas: 300 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: c/n A gusto
Papines: c/n A gusto
Pimienta Negra: c/n A gusto
Vinagre de jerez: 1 cucharadas medianas

Preparación de la Receta

- *Dorar* en una sartén el *ajo*, la *cebolla* morada con un poco de aceite.
- Agregar los papines, las chauchas y las arvejas.
- Sumar hojas de *albahaca*, *perejil* y *ciboulette*.
- *Condimentar* con *vinagre*, *mostaza* de Dijon, pimienta y mezclar.
- Terminar con 2 huevos con yema cremosa cortados al medio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papines-chaucha-y-huevo