

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Migas de IXP Pan de Cea con mayonesa de huevo frito de ecológica, IXP Faba de Lourenzá y chorizo de Artesanía A

Moderada
20 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

[1/4 pieza o poia grande de Pan de Cea](#)

[100 ml aceite de oliva de producción ecológica Craega y Artesanía Alimentaria](#)

[200 g IXP Faba de Lourenzá](#)

[2 uds. huevos de producción ecológica Craega](#)

[200 g entrecosto IXP Ternera Gallega Suprema](#)

Pedazos de Pan de Cena, aceite oliva virgen extra de huevos de producción ecológica, Faba de Lourenzá, Gallega Suprema.

Deshacemos el Pan de Cena en pequeños pedazos y se con aceite de oliva virgen extra de producción ecológica.

Para la mayonesa de huevo, freímos dos huevos de p abundante aceite, mezclamos en un vaso mezclador,

Cogemos 200 gramos de Faba de Lourenzá: hidratán triturámolos con aceite virxen extra de producción ecol cocción de la propia faba, semillas de mostaza y chía

Cogemos el entrecosto de Ternera Gallega Suprema lo dejamos macerar. Rebozámolo en semillas de most reservamos.

En una sartén, con un poco de aceite de oliva virgen entrecosto rebozado en las semillas.

Colocamos un cordón con la mayonesa de huevos de rellenamos con el hummus de Faba de Lourenzá, des de todo los pedazos de Pan de Cena y finalizamos la

Podemos decorar con las hierbas que más nos gusten