

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
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, C
Gallega Suprema.

Deshacemos el Pan de Cena en pequeños pedazos y
con aceite de oliva virgen extra de producción ecológi

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
tritúramos con aceite virgen extra de producción ec
cocción de la propia faba, semillas de mostaza y chía

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