https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/migas-de-ixp-pan-de-cea-con-mayonesa-de-huevo-frito-de-produccion-ecologica-ixp-faba-de

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

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

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 agricultura ecológica, huevos de producción ecológica, Faba de Lourenzá, entrecosto de Ternera Gallega Suprema.

Deshacemos el Pan de Cena en pequeños pedazos y salteamos en una sartén con aceite de oliva virgen extra de producción ecológica gallega.

Para la mayonesa de huevo, freímos dos huevos de producción ecológica en abundante aceite, mezclamos en un vaso mezclador, trituramos y reservamos.

Cogemos 200 gramos de Faba de Lourenzá: hidratámolas, las cocimos y triturámolas con aceite virxen extra de producción ecológica, sal y agua de la cocción de la propia faba, semillas de mostaza y chía.

Cogemos el entrecosto de Ternera Gallega Suprema lo sumergimos en soja y lo dejamos macerar. Rebozámolo en semillas de mostaza y chía, y reservamos.

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

Colocamos un cordón con la mayonesa de huevos de producción ecológica, rellenamos con el hummus de Faba de Lourenzá, desparramamos por encima de todo los pedazos de Pan de Cena y finalizamos laminando el entrecosto.

Podemos decorar con las hierbas que más nos gusten.