

Migas de IXP Pan de Cea con maionesa de ovo frito de produción ecolóxica, IXP Faba de Lourenzá e chourizo de Artesanía Alimentaria

Moderada

20 min.

4 pers.

QUE NECESITO?

[1/4 peza ou poia grande de Pan de Cea](#)

[100 ml aceite de oliva de produción ecolóxica Craega e Artesanía Alimentaria](#)

[200 g IXP Faba de Lourenzá](#)

[2 uds. ovos de produción ecolóxica Craega](#)

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

Migas de Pan de Cea, aceite oliva virxe extra de agricultura ecolóxica, ovos de produción ecolóxica, Faba de Lourenzá, entrecosto de Ternera Gallega Suprema.

Desfacemos o Pan de Cea en pequenas migas e salteamos nunha tixola con aceite de oliva virxe extra de produción ecolóxica galega.

Para a maionesa de ovo, fritimos dous ovos de produción ecolóxica en abundante aceite, mesturamos nun vaso mesturador, trituramos e reservamos.

Collemos 200 gramos de Faba de Lourenzá: hidratámolas, cocémolas e triturámolas con aceite virxen extra de produción ecolóxica, sal e agua da cocción da propia faba, sementes de mostaza e chía.

Collemos o entrecosto de Ternera Gallega Suprema mergullámolo en soia e deixámolo macerar. Rebozámolo en sementes de mostaza e chía, e reservamos.

Nunha tixola, cun pouco de aceite de oliva virxe extra, marcamos o entrecosto rebozado nas sementes.

Colocamos un cordón coa maionesa de ovos de produción ecolóxica, reenchemos co hummus de Faba de Lourenzá, espallamos por riba de todo as migas de Pan de Cea e rematamos laminando o entrecosto.

Podemos decorar coas herbas que máis nos gusten.