

más recetas en: ternascodearagon.es



PAQUITO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

con huevos rotos y trufa

UNA RECETA DE
JAVIER ROBLES,
MAESTRO DEL
CORDERO



DIFICULTAD:

Baja



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 30'

Cocinado: 30'



INGREDIENTES (4 personas)

- 8 filetes finos de pierna de Ternasco de Aragón IGP sin hueso
- 4 molletes de pan
- 4 huevos
- 1 patata grande
- Sal en escamas y pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Trufa negra *Tuber melanosporum*

PREPARACIÓN:

Comenzamos pelando y cortando las patatas en rodajas finas para posteriormente freírlas en aceite de oliva. Una vez fritas, las escurrimos, las salamos y las reservamos.

Seguidamente, freímos los huevos y los rompemos sobre las patatas fritas.

Abrimos el pan y rallamos la trufa al gusto. Salpimentamos, añadimos un hilo de aceite de oliva virgen extra y repartimos los huevos rotos sobre los panes con la trufa.

Finalizamos esta sencilla receta marcando los filetes de Ternasco de Aragón a la plancha un minuto por cada lado para que queden bien jugosos y los servimos directamente sobre los huevos.

Volvemos a laminar trufa al gusto, cerramos el "paquito" y nos preparamos para disfrutar de un bocado irresistible. ;)

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN»
LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS

LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS