Huevos fritos trufados



huevos fritos trufados

Un platazo espectacular! Y mira que es simple.

Y una receta fácil, que está hecha en 5 minutos.

Estuve en Sarrión (Teruel) con unos amigos en la feria de la trufa negra. Una maravilla si os gustan las cosas trufadas, desprende un aroma increíble y se puede utilizar en muchas recetas. Me vine cargada de productos, queso trufado, paté, mortadela, longanizas, panceta y como no… de trufa negra. Os recomiendo que visitéis la feria , la hacen todos los años y con niños se pasa una mañana divertida.



trufa negra

Me he pasado una semana haciendo recetas con trufa negra, ya que la compre fresca y se recomienda consumirla en menos de 10 días y mantenerla en la nevera . Si no se va a consumir rápido es mejor congelarla. He guardado un trocito para otro día .

Antes de hacer los huevos fritos, los tuve en un bote de cristal con la trufa entera un día en la nevera y el aroma mejora.

Ingredientes por persona:

– 2 huevos.

– aceite de oliva virgen extra .

– sal

– trufa negra.

Preparación :

Se fríen los huevos en aceite de oliva , se sacan y se

emplatan. Se ralla por encima la trufa negra y a comer.