



Tostadas con tomate y huevo frito



Categoría
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Por tí mismo



Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes

 25ml de Gallo Aceite de Oliva Clásico

- 1 rebanada de pan de centeno
- 10g de ajo
- 100g de tomates maduros, frescos
- 3g de albahaca
- 1 huevo

Modo de preparación

1

Poner la rebanada de pan de centeno en el horno, tostar moderadamente.

2

Sacar del horno, rociar con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y luego frotar el ajo sobre la tostada.

3

Añadir el tomate cortado en cubos, decorar con albahaca y servir caliente.

4

Para freír el huevo: Colocar una sartén antiadherente a fuego lento. Añadir un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra. Abrir el huevo separando la clara de la yema. Colocar primero lentamente la clara en la sartén para que no se desparrame y luego colocar con cuidado la yema en el centro del huevo. Añadir una pizca de sal y pimienta molida.

5

Mantener a fuego lento con paciencia hasta que la clara esté firme y la yema tenga la consistencia deseada.

Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide