

## TAPA SETAS DE CARDO SALTEADAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA



GRADO DE DIFICULTAD: Fácil

RACIONES: 4

INGREDIENTES:

- 4 huevos ecológicos.
- 1 diente de ajo.
- Aceite de oliva.
- 100g de setas de cardo.
- Tartufo.
- Sal.
- Pimienta.



#### ELABORACIÓN:

Cocemos los huevos a 60º durante 30 minutos y reservamos.

En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva y añadimos los ajos, cuando empiecen a tomar color añadimos las setas y salteamos durante 3 minutos.

Por último le añadimos el perejil.

#### MONTAJE:

Disponer en el fondo del plato el tartufo, encima añadimos el huevo previamente regenerado durante 2 minutos (con cuidado de no romper) y por último disponemos por encima el salteado de setas de cardo.