



HUEVOS ROTOS CON VAINAS

INGREDIENTES

500 g de vainas
3 patatas grandes
3 zanahorias
7 huevos camperos

• **PARA EL REFRITO** •

Aceite de oliva virgen extra
4 dientes de ajo
1 cucharadita
de pimentón ahumado
Vinagre de Jerez

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de orujo de oliva
para freír los huevos

ELABORACIÓN

Cuece las vainas en bastones junto con la patata cascada y la zanahoria en daditos. Escurre y reserva.

Haz un refrito con ajos laminados en aceite de oliva virgen extra, apaga el fuego, añade el pimentón y el vinagre de Jerez. Vierte el refrito sobre las verduras cocidas y mezcla bien.

Fríe 3 huevos camperos hasta que tengan mucha puntilla, rómpelos y mézclalos con las judías.

Sirve la ensalada de vainas coronada con un huevo frito.



CREMA DE ALBARICOQUES CON AVELLANAS GARRAPIÑADAS

INGREDIENTES

• **PARA LA CREMA** •

500 g de yogur
500 g de albaricoques deshuesados
Miel al gusto

• **ADEMÁS** •

120 g de avellanas crudas
60 g de azúcar
Semillas de anís
Brotos de menta fresca
Ralladura de 1 limón

ELABORACIÓN

Pon las avellanas al fuego con el azúcar, las semillas de anís y medio vaso de agua. Cocina a fuego alto, removiendo hasta que el azúcar se cristalice. Luego, reduce el fuego a medio y sigue removiendo hasta que los cristales de azúcar se conviertan en caramelo.

Tritura el yogur con los albaricoques lavados y deshuesados, añadiendo miel al gusto según la madurez de la fruta.

Sirve la crema y corónala con las avellanas caramelizadas y brotos de menta fresca.