

Nubes de huevo con ensalada

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

👌 Ingredientes

- 1 pack de Gourmet Original
- 2 huevos
- 50 g de queso parmesano rallado
- 80 g de tacos de jamón de york
- 50 g de lascas de queso parmesano
- Cebollino
- Tomillo fresco
- Vinagre de jerez
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra



1
Separa las claras de las yemas. Coloca las claras en un bol amplio y batelas durante unos minutos hasta que se formen picos rígidos. Incorpora el queso parmesano, los tacos de jamón, una pizca de sal y pimienta.



2
En una bandeja de horno con papel vegetal, coloca las claras batidas formando 2 nubes y con una cuchara haz un hueco en el centro de cada una. Hornea durante 5 minutos a 180°C.



3
Retira del horno y con cuidado vierte una yema en el centro de cada nido. Hornea nuevamente durante 10 minutos a 180°C. Saca del horno y decora con un poco de cebollino picado cada nube.



4
Para el aliño, pon en un cuenco el tomillo junto con el vinagre, la sal y la pimienta. Incorpora el aceite de oliva y mezcla hasta que emulsione.



5
Sirve las hojas de ensalada en un plato y añade una nube de huevo en el centro. Dispón unas lascas de queso parmesano y el aliño sobre toda la ensalada.

Productos de esta receta



Gourmet original

