

# HUEVOS con FARINATO

ESCUELA DE HOSTELERIA  
"FONDA VERACRUZ". Salamanca

Tiempo de elaboración: 10'

## Elaboración

Sacar los huevos de la cámara frigorífica con antelación para que se atemperen. Calentar el aceite sin que llegue a humear. Añadir los huevos al aceite de uno en uno dejando que la clara se cuaje pero sin que se queme.

Cortar el farinato de forma sesgada. Calentar en una sartén la cantidad de aceite como para cubrir el fondo y pasar el farinato.

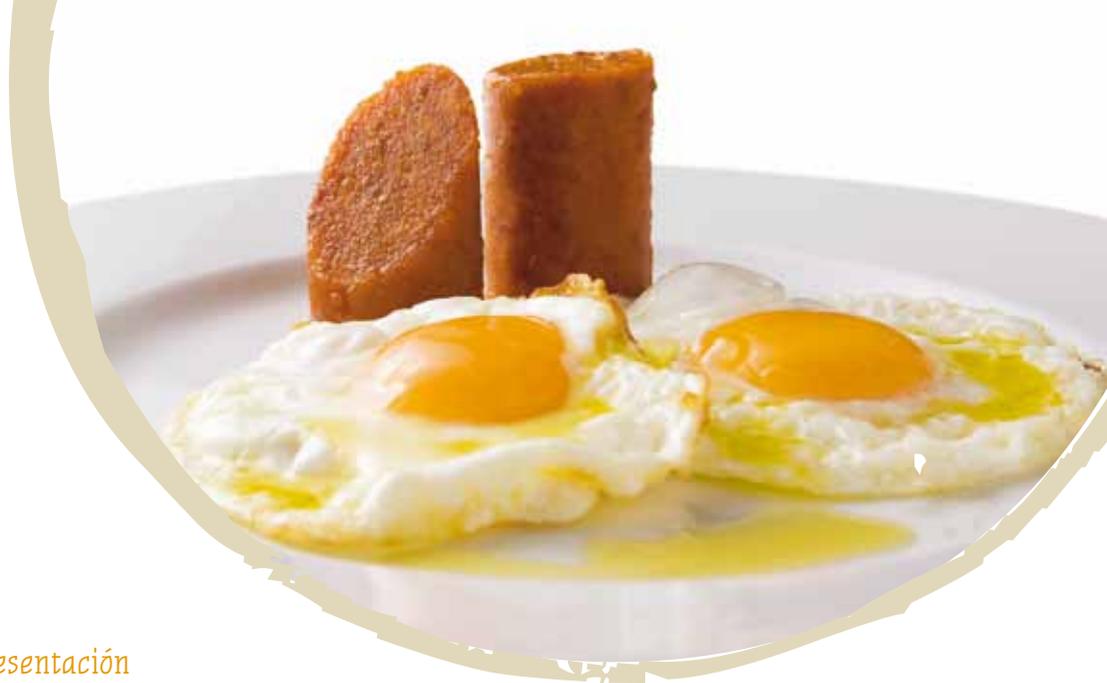
## Presentación

Colocar los huevos en un lado del plato y el farinato al lado montados uno sobre otro.

## Observaciones

Prestar mucha atención al volumen del aceite en la sartén y temperatura de la misma, ya que influirá notablemente en la presencia del huevo.

Adecuar la temperatura para freír ligeramente el farinato para que no se desgrase en exceso y pierda la forma.



## Ingredientes

Huevos 8 ud. / Farinato de Ciudad Rodrigo 200 gr. /  
Aceite de oliva virgen 0'5 l. / Sal