

Huevos de Codorniz con Riofrío Ecológico Clasico.



«Huevos de Codorniz con Riofrío Ecológico Clasico».

Ingredientes (para 8 Unidades):

- 8 Huevos de Codorniz.
- 25 Gr. de mantequilla sin sal.
- Caviar Ecológico Clásico de Riofrío.
- Medio vaso de Aceite de Oliva Virgen extra.
- Una pizca de Sal del Himalaya (de venta en herbolarios y tiendas gourmet).

- Alma de caviar Riofrío.
- 8 «Crispbread» Artesanas. (de venta en tiendas gourmet. Se pueden sustituir por otro tipo de tostadita crujiente).
- 1 Cortador circular pequeño.



Ponemos a calentar el aceite en una sartén antiadherente a fuego medio-alto y freímos en el los huevecitos de codorniz. Con el cortador circular recortamos las yemas y reservamos. Sobre cada tostadita ponemos una lámina de mantequilla y colocamos encima una yema que espolvorearemos con una pizca de sal y el alma de caviar y acompañaremos de media cucharadita de caviar ecológico.





HUEVOS DE CODORNIZ
con Riofrío Ecológico Clásico



HUEVOS DE CODORNIZ
Con Riofrío Ecológico Clásico