



Huevo con brócoli y daditos de salmón ahumado



Características

Tipo de plato: Segundo

Raciones: 1 persona

Tiempo: 7 min

Ingredientes

1 huevo 60 g ramitas de brócoli 40 g dados de salmón ahumado 1 cda de crema agria 1 ramita de eneldo 2 cdas de aceite de oliva Sal Pimienta

Preparación

- 1 Escaldar las ramitas de brócoli en agua hirviendo con sal durante 3 minutos. Escurrir.
- 2 Cascar el huevo e introducirlo en el Ovo. Añadir el salmón, el brócoli, una pizca de sal y pimienta y la crema agria, tapar y cocinar durante 7 minutos al baño María (30 segundos al microondas a 800 W)
- 3 Desmoldar el huevo en el plato y condimentar con unas gotas de aceite de oliva y unos ramitas de eneldo fresco. Acompañar con un poco de pan de barra.