

DUELOS Y QUEBRANTOS SIGLO XXI



INGREDIENTS (8 pers.)

- 50 g fat ham.
- 100 gr bacon.
- 100 gr chorizo sausage
- 6 eggs
- c/s salt
- 8 pieces of bao bread.
- 8 slices of cucumber.
- Chilli freeze-dried

PREPARATION

- Cut fat ham, bacon and chorizo into small pieces and fry together in a pan.
- Break the eggs and mix into the mixture. When the eggs have set, put aside in the pan and remove from the gas.
- Fill the Baobrot with a slice of cucumber and the "Duelos y Quebrantos".
- Garnish with freeze-dried chilli

ZUTATEN (4 Portionen)

- 50 g fetter Schinken.
- 100 gr Speck.
- 100 gr Chorizowurst
- 6 Eier
- c/s Salz
- 8 Stück Baobrot.
- 8 Scheiben Gurke.
- Chilli gefriergetrocknet

ZUBEREITUNG

- *fetten Schinken, Speck und Chorizo in kleine Stücke schneiden und zusammen in einer Pfanne anbraten.*
- *Eier zerkleinern und unter die Masse mischen. Wenn die Eier gestockt sind in der Pfanne beiseite stellen und vom Gas nehmen.*
- *Baobrot mit einer Scheibe Gurke und den "Duelos y Quebrantos" füllen.*
- *mit gefriergetrocknetem Chilli garnieren.*



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.