



REVUELTO DE COLLEJAS



2



20'



Medio



Fácil

INGREDIENTES:

- 3 huevos.
- 1 kg. de collejas.
- 4 dientes de ajo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

ELABORACIÓN:

- 1.- Limpiar y lavar las collejas. Poner a hervir un recipiente con agua y sal, cuando rompa el hervor añadir las collejas y hervirlas 3 minutos. Sacar y escurrir.
- 2.- Pelar el ajo, laminarlo y rehogarlo un par de minutos en aceite, añadir las collejas, rehogar un minuto y rectificar de sal.
- 3.- Agregar los huevos batidos, mover con una espátula hasta que se cuaje y servir rápidamente.

CONSEJOS:

Escoger collejas recién recolectadas y lavarlas concienzudamente si son silvestres.

No exceder el tiempo de cocción, en la receta se recomienda 3 minutos aunque si son pocas cantidades será necesario menos tiempo.

Para conservar las collejas, se procederá a congelarlas después de hervidas en recipientes o bolsas destinadas a ese uso.

Desde un punto de vista higiénico-sanitario el huevo debe de estar totalmente cocinado, pero de esta forma queda grumoso y correoso, para ello procederemos a la no coagulación total del huevo, siempre y cuando sean huevos muy frescos o bien añadir un poco de nata a mitad de cocción del huevo.