

CAMAGROCS CREMOSOS AMB OU

INGREDIENTS (per a 4 persones)

200 g de camagroc

50 ml de crema de llet

50 g mozzarella ratllada

4 ous

Oli d'oliva

Pebre negre

Sal Maldon

Nou moscada

ELABORACIÓ

Netegem els camagroc.

En una paella posem un rajolí d'oli d'oliva i saltem els camagroc durant 5 minuts.

Afegim la crema de llet i cuinem durant un parell de minuts.

Disposem els camagroc amb la crema en 4 cassoles de fang.

Afegim una mica de formatge mozzarella per sobre i trenquem un ou a dins de cada cassola. Posem una mica de pebre negre i coem al forn a 180 °C fins que l'ou quedi cuit al nostre gust.

Servim amb una mica de sal Maldon per sobre i un toc de nou moscada.