

ENSALADA DE HABAS, GUISANTES Y HUEVO ESCALFADO CON VINAGRETA DE MOSTAZA



INGREDIENTES

6 huevos
300 g habas
250 g guisantes
250 g tirabeques
4 ramas de albahaca
AOVE
Sal y pimienta

VINAGRETA DE MOSTAZA

1 cucharadita de mostaza
6 cucharadas de AOVE
2 cucharadas de vinagre de manzana
Sal y pimienta blanca

MODO DE HACERLO

En una olla hervir agua con sal y escaldar las habas y los guisantes durante unos 4 minutos. Retirar y llevar a un baño maría inverso. Repetir el proceso con los tirabeques, pero éstos, durante 1 minuto.

Mezclar las habas, los guisantes y los tirabeques juntos con las hojas de albahaca.

HUEVOS ESCALFADOS

Poner a calentar agua con un chorrito de vinagre. Cascar los huevos en vasos paquetitos de papel film pintado con aceite y sal. Verter en el agua hirviendo y dejar que se escalfen. Retirar con la yema todavía blanda y meter en agua fría para parar la cocción. Reservar.

PARA LA VINAGRETA DE MOSTAZA

Batir la mostaza con la sal y la pimienta. Añadir el vinagre y sin dejar de batir, ir agregando el aceite lentamente.

MONTAJE

Aliñar la mezcla de guisantes, habas, tirabeques y albahaca con la vinagreta y colocar encima el huevo