

# DESAYUNO FRESCO DE CHICHAS, NARANJA Y HUEVO

**INGREDIENTES : 6 personas**

- 6 huevos.
- 4 naranjas.
- Sal.
- ½ Kg de chichas.
- AOVE.
- Zumo de 1 limón.
- Medio diente de ajo



## ELABORACION:



Se compran las chichas ya hechas.  
Valen tanto las de chorizo como las de salchichón.  
Se dejan al frigo, toda la noche, tapadas con papel film.



En una sartén se fríen las chichas. No hace falta aceite.  
Cuando estén al punto, se las desgrasa y se depositan en un bol.

Se pelan y trocean las naranjas y se añaden a las chichas.  
En u mortero se machaca medio diente de ajo, y se le incorpora el zumo de un limón.  
Se da vueltas y se vierte sobre el bol de las chichas y naranjas.



En una sartén se fríen con AOVE, tantos huevos como comensales y se van rompiendo sobre las naranjas.

Se les da vueltas y se le añade un chorrito de aceite, poniendo a continuación a punto de sal.

### NOTA:

Este plato marida muy bien con unas migas servidas en cuenco a parte.

