

ESMORZAR ANGLÈS ESPECIAT ACOMPANYAT DE CAFÈ

🕒 20 min.

👤 Mitjana



MATERIALS

- Dues paelles
- Una casserola petita
- Una taula de tallar
- Ganivets
- Una cullera de fusta
- Una tassa Cappuccino

CAFÈS

NESPRESSO
RECOMANATS



INGREDIENTS

- Una càpsula de Grand Cru *Master Origin India*
- Salsitxes
- Bacó
- Ous
- Una llauna de *baked beans*
- Una cullerada d'oli d'oliva
- Una ceba vermella
- Tres xilis vermells
- Un gra d'all
- Una culleradeta de cúrcuma
- Un xic de sal
- Una culleradeta de *masala* en pols

COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- Fregeixi el bacó i les salsitxes en una paella amb una mica d'oli.
- Trenqui els ous en un bol, bati'ls i posi'ls sal.
- Talli la ceba, els xilis i l'all.
- Escalfi l'oli d'oliva a foc mitjà en una casserola i afegeixi-hi els ingredients anteriors.
- Incorpori les *baked beans* a la mateixa casserola i barregi-ho tot.
- Afegeixi-hi la cúrcuma, la sal i el *masala* en pols.
- Deixi que bulli suaument durant 3 o 4 minuts.
- Mentrestant, aboqui els ous en una paella calenta amb mantega i remeni'ls amb suavitat fins que estiguin fets.
- Serveixi l'esmorzar acompanyat d'un Grand Cru Master Origin India

INSPIRACIONES

