NESPRESSO | RECIPES

AUTÉNTICO DESAYUNO INGLÉS ACOMPAÑADO DE CAFÉ

20 minutos

Media

MATERIALES

- Dos sartenes
- Una cacerola pequeña
- Una tabla de cortar
- Cuchillos
- Una cuchara de madera
- Una taza Cappuccino

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

- Una cápsula de Grand Cru *Master Origin India*
- Salchichas
- Bacon
- Huevos
- Una lata de *baked beans*
- Una cucharada de aceite de oliva
- Una cebolla roja
- Tres chiles rojos
- Un diente de ajo
- Una cucharadita de cúrcuma
- Una pizca de sal
- Una cucharadita de *masala* en polvo

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Fría el bacon y las salchichas en una sartén con un poco de aceite
- Casque los huevos en un bol, bátalos y sazónelos
- Corte la cebolla, los chiles y el ajo
- Caliente el aceite de oliva a fuego medio en una cacerola y añada los ingredientes anteriores
- Incorpore las *baked beans* a la misma cacerola y mézclelo todo
- Añada la cúrcuma, la sal y el *masala* en polvo
- Deje que hierva suavemente durante 3 o 4 minutos
- Mientras tanto, vierta los huevos en una sartén caliente con mantequilla y remuévalos suavemente hasta que estén hechos
- Sirva el desayuno acompañado de un Grand Cru *Master Origin India*

INSPIRACIONES