



# PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

## OUS AMB CAMAGROCS I IOGURT



### INGREDIENTS PER A 2 PERSONES

- 12 ous Coperal
- 50g de camagroc frescos
- 1/2 iogurt artesà natural Plana de Vic
- 1 dent d'all
- Julivert
- Sal
- Canonges

### ELABORACIÓ

Bullim els ous.

Saltem els camagroc en una paella amb una mica d'oli, la dent d'all trinxada i el julivert trinxat.

Els salem i reservem.

Quan estiguin cuits els ous, refredem i traiem la closca.

Tallem per la meitat i separem el rovell.

Reservem el rovell en un bol, on afegim els camagroc tallats petits (en reservem 8 sencers per a decorar) i dues o tres cullerades de iogurt.

Barregem bé i salem al gust.

Quan quedi com una pasta, farcim les meitats d'ous i cobrim amb una petita cullerada de iogurt.

Situem els ous sobre un llit de canonges i decorem cada meitat amb els camagroc que hem reservat.

Bon profit!

Recepta elaborada per:

Marga Pradas



"L'hora del tàper"

<http://cuniescuina.blogspot.com/es/>

[www.topxefplanadevic.cat](http://www.topxefplanadevic.cat)

L'Atmetlla del Vallès:  
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:  
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:  
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:  
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67