



## **Ingredientes:**

*Rebollones "Mizclos"*

*1 Cebolla pequeña*

*4 huevos*

*50 ml de nata*

*Aceite de oliva virgen extra*

*Sal*

*(Puede llevar hierbas provenzales... al gusto; tomillo, romero...)*

## **Proceso:**

Limpiar y lavar los rebollones, dejarlos troceados no demasiado grandes.

Sofreír la cebolla cortada en trocitos pequeños.

Añadir los rebollones y salar, dejamos que todo se saltee.

Preparamos los huevos batidos con la nata y un poco de sal y lo vertemos sobre los rebollones cuando veamos que éstos ya han perdido toda el agua (importante no estén poco hechos pero tampoco que se nos sequen demasiado).

Remover hasta conseguir la textura deseada; mejor jugoso y con el huevo no demasiado hecho.

## Como guarnición:

**Filete de ternera con guarnición de rebollones con huevos revueltos**



**Como acompañamiento de diferentes platos, los rebollones son una exquisitez que podemos aprovechar en tiempo de recolección.**