

Turmas con Jamón

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/940/turmas-con-jamon>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Un plato delicado en sabor, con las criadillas de la tierra y el jamón serrano como ingredientes principales.

Ingredientes para preparar revuelto de criadillas de tierra

 Criadillas de tierra laminadas

 Jamón en taquitos

 Sal gruesa

 Pimienta molida

 Aceite de oliva

 3 huevos

 Hojas verdes para adornar

¿Cómo preparar revuelto de criadillas de tierra?

Ponemos una sartén al fuego y le añadimos un poco de aceite de oliva, solo un poco para evitar que se ponga aceitoso, ya que esto hace que el plato pierda en calidad y sabor.

Salteamos un poco el jamón, añadimos la criadilla bien limpia y laminada y salteamos un poco a fuego fuerte.

Añadimos una pizca de sal (si se cree que es necesario) y un toque de pimienta negra molida.

Se termina de saltear, hasta que la criadilla quede doradita.

Añadimos los huevos enteros, removemos un poco y dejamos que se cuaje un poco (en el revuelto el huevo no debe estar cuajado del todo, para que quede jugoso, pero eso va en gusto)

Se puede emplatar echando el revuelto en un molde redondo, se aprieta bien y se retira el molde. Se

Turmas con Jamón

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4jcvu32>

Turmas con Jamón

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4jcvu32>