

# 玉米鸡肉拉面

## 配料

- 4个鸡腿
- 1汤匙西班牙特级初榨橄榄油
- 1汤匙料酒
- 2汤匙酱油
- 60克玉米
- 4个鸡蛋
- 100克面条

## 准备过程

1. 鸡腿肉冷水下锅煮开, 调入1勺料酒、2勺酱油和1勺西班牙特级初榨橄榄油, 焖煮10分钟; 出锅后放置自然冷却;
2. 将卷心菜洗净切成细丝, 放入淡盐水中焯一下, 随后再将玉米粒也焯烫一下备用, 鸡蛋煮熟后切两半;
3. 把食材捞出, 放在另一个碗里。猪骨汤中放入拉面面饼, 煮至合适的软硬度捞出放在食材的碗, 撒点盐, 点缀少许西班牙特级初榨橄榄油就可以吃啦!



西班牙橄榄油

WORLD LEADERS