## Huevos poche con panceta y hongos



Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de

cocción: 0min

Tiempo total: 35min, Número de porciones:

4

O Calorías , O g Azúcares , O g Grasas , O g

Proteínas

Autor: Maria

**Url:** <a href="https://srecetas.es/huevos-poche-con-">https://srecetas.es/huevos-poche-con-</a>

panceta-y-hongos

## Preparación

Pique los puerros y rehóguelos en aceite de oliva hasta que estén tiernos. Ponga en una sartén la panceta ahumada picada (o en tiras) y una vez que desgrase un poco añada los hongos cortados en láminas. Incorpore a los hongos el salteado de puerros, desglace con vino y una vez que evaporo el alcohol añada la crema. Deje reducir un poco, salpimiente y reserve. Cocine los huevos poche en una sartén con agua caliente y un chorro de vinagre. Por otro lado pele los echalotes y córtelos en rodajas finas. Paselos por harina y fría en abundante aceite caliente. Escurra sobre papel absorvente. Para el armado, sirva en un plato hondo una cucharada de la crema de hongos y puerros. Sobre esta coloque un huevo poche y termine con los echalotes crocantes por encima. Acompañe con una tostada de pan de brioche.

## Ingredientes

- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 250 gramo/s Hongos Portobello
- 100 cc. Vino blanco
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Aceite vegetal para freir
- 6 rebanada/s Pan de brioche
- 5 Puerros
- 6 Huevos
- 50 cc. Vinagre
- 8 Echalotes
- 1 poco Harina
- 100 cc. Crema de leche
- 100 gramo/s Panceta ahumada

## Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

