

Huevos poche con panceta y hongos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-poche-con-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. Páselos por harina y fría en abundante aceite caliente. Escurra sobre papel absorbente. 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 freír
- ✓ 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

