

## Crema de patata con huevo poché aromatizado:

Ingredientes:

- 4 patatas medianas, 1 puerro y 1/2 cebolla
- 1/2L de caldo vegetal o de ave, 1 vaso de nata, 50g de mantequilla, aceite, pimienta y sal



Preparación:

- Limpiamos los vegetales y los cortamos en rodajas
  - En una olla con mantequilla rehogamos el puerro, la cebolla, la patata
  - Agregamos el caldo hirviendo y lo cocemos unos 12 minutos
  - Salpimentamos e incorporamos la nata y un chorro de aceite de oliva virgen.
- Trituramos todo hasta obtener una crema fina

Para cocinar el huevo poché:

- 50g de queso manchego seco o parmesano, aceite de oliva, sal y 1 huevo por comensal
- Necesitas un pequeño cuenco o una taza, corta un trozo de film transparente de un tamaño superior al del recipiente, suficiente como para después envolver el huevo y hacer un saquito. Engrásalo con aceite de oliva y vierte a continuación el huevo, que quedará recogido gracias a encontrarse en el interior del cuenco o taza. Adereza al gusto, con una pizca de sal y el queso rallado. Toma las puntas del film y ve uniéndolas, retira el aire del interior del film a medida que vayas formando el saquito, dale unas vueltas y termina atando con hilo de cocina. Para cocerlos debes poner un cazo o una olla con agua a calentar, cuando empiece a hervir introduce los saquitos con los huevos y cuenta cuatro minutos, retira los huevos del cazo y pásalos a un recipiente con agua fría y si es necesario también hielo para cortar la cocción. Corta el hilo de cocina y retira el film transparente
- Emplatar en plato sopero la crema de patata y acabar con el huevo poché