Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Huevo poché con crema de coliflor, setas y trufa

1 ración

Ingredientes

- Crema de coliflor (en mi perfil)
- Jamón
- Setas cantharellus
- AOVE
- Salsa de soja
- Salsa de trufa

Elaboración

1. Hacer polvo de jamón: hacer el jamón crunchy como ya os he enseñado más veces y machacarlo con mortero hasta que quede como veis en el vídeo
2. Una vez tengas la crema de coliflor, añade una cucharada de salsa de trufa y mezcla bien
3. Saltear las setas con una emulsión de AOVE y salsa de soja
4. Hacer el huevo poché: agua hirviendo con un chorro de vinagre, hacer un remolino en el agua, cascar el huevo tal cual y dejar 3 minutos
5. Termina con el polvo de jamón y listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei