Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



SOPAS Y CREMAS

Crema de boletus con huevo poché

20min · 2 raciones · 296 kcal

Ingredientes

- 150 gr. de setas
- 1/2 cebolla
- 1 vaso de caldo de pollo
- 1 brick de nata líquida
- 2 lonchas de jamón
- Pimienta molida
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	23 g
Hidratos	11 g
Fibra	1,4 g

Elaboración

HUEVO ESCALFADO

1. Colocamos papel film transparente en un recipiente bajo, tipo cuenco, y ponemos un poco de aceite con una brocha, cascando encima el huevo
2. Cerramos el papel film con la ayuda de una cuerda y lo metemos en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos
3. Retiramos el papel film con cuidado y ya está listo el huevo escalfado

CREMA

4. Troceamos la cebolla y las setas finamente
5. En una olla con aceite, lo pochamos y removemos durante 10 minutos aprox
6. Antes de que se empiece a dorar, añadimos un vasito de caldo de pollo y removemos
7. Añadimos sal, pimienta molida y la nata líquida y removemos bien
8. Trituramos todo con una batidora cuando se enfríe y servimos
9. Colocamos el huevo encima abriéndolo con cuidado con la ayuda de un tenedor, y la sal de jamón

SAL DE JAMÓN

10 Para hacer la sal de jamón hay que meter el jamón en el horno o freírlo en la sartén para que se quede duro, y trocearlo

RECOMENDACIONES

¡Un plato lleno de sabor!

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta