

HUEVO DE OTOÑO EN TEXTURAS



INGREDIENTES

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 6 huevos | 100 g boletus frescos |
| 3 patatas grandes | 2 cucharadas vinagre Jerez |
| 3 tupinambos | 3 cucharadas vinagre blanco |
| 300 g nata | 3 chalotas |
| 120 g mantequilla | Tomillo limón |
| 100 g rebozuelos | Aceite oliva |
| 100 g panceta curada | Sal, pimienta |
| 50 g piñones | |

MODO DE HACERLO

Limpiar bien la piel de los tubérculos y cocer enteros en abundante agua con sal durante 20-30 minutos o hasta que estén cocidos. Pelarlos y triturar en una máquina de cuchillas junto con la nata y la mantequilla hasta obtener una crema muy fina.

Rectificar de sal y pimienta.

Cortar la panceta en dados y dorar en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Añadir los rebozuelos limpios y enteros, la chalota picada, un poco de tomillo limón y saltear unos minutos. Desglasar el salteado con el vinagre de Jérez a fuego vivo.

Reservar fuera del fuego.

Cortar el boletus limpio en láminas muy finas con la ayuda de una mandolina.

Poner a cocer agua con vinagre blanco, cuando el agua empiece a hervir, bajar el fuego, cascar el huevo y cocer unos 3-4 minutos. Retirar del agua y dejar reposar en agua templada con sal.

En un plato hondo, disponer la crema de tubérculos, encima el huevo escalfado y repartir el salteado alrededor del huevo. Terminar con unos piñones tostados, las láminas de boletus en crudo y un hilo de aceite de oliva extra virgen.

VARIANTES:

Sustituir los tupínambos por otros tubérculos de temporada como chirivía, nabo, zanahoria, hinojo, Utilizar otras setas como portobello, champiñones, setas variadas envasadas. Acompañar con jamón curado. Añadir un aceite de trufa.

CONSERVACIÓN:

Guardar la crema en la nevera en un envase hermético por tres días, la guarnición de la crema prepararlo en el momento, es preferible preparar los huevos escalfados el mismo día.