

Huevo en salsa de alcachofa



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

1

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

3 pzas. Huevo Cocido San Juan

6 pzas. alcachofas cocidas

8 pzas. espárragos

1 pza. calabaza italiana

300 ml leche evaporada

200 ml crema

100 ml leche

200 g cebolla grande

30 g tocino dorado finamente picado

100 ml vino blanco

Cantidad necesaria: mantequilla, sal y pimienta.

Preparación

- Picar y saltear el tocino. Reservar.
- Picar la cebolla y saltear en una sartén hasta que se empiece a dorar ligeramente.
- Incorporamos a la sartén las alcachofas y las salteamos con la cebolla.
- Añadimos las leches y la crema dejado cocer durante un par solo minutos para que la leche no se pegue a la sartén.
- Incorpora el vino y dejar reducir un poco, salpimentamos.
- Licuamos muy bien la mezcla. (Si la salsa se nos ha quedado muy líquida la podemos echar otra vez en la sartén y reducirla.)
- Con la mantequilla salteamos los espárragos y la calabaza cortada en rodajas. Salpimentar.
- Colocar las rodajas de calabaza en el plato y los huevos cortados por la mitad encima.
- Decoramos y acompañamos con los espárragos el plato.
- Por último incorporamos el tocino a la salsa y bañamos los huevos cocidos San Juan.
- Colocar unas muy finas rodajas de rábano para darle un toque picante.