

Huevo flor de champiñones



Tiempo de
preparación

10 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 pzas Huevo San Juan

4 pzas Tiras de pan tostado

60 g Champiñón

2 pza Dientes de ajo

20 g Cebolla blanca picada

30 ml Aceite de oliva

Cantidad necesaria de agua, sal, pimienta y cebollín picado.

Preparación

1.- Corta 4 trozos de papel film grandes y pintarlos con un poco del aceite. Colócalos sobre 4 tazas, manteniendo el hueco de los recipientes.

2. Romper encima de cada papel film un huevo, sazonar, espolvorear con perejil picado y cerrarlos con una cuerda de cocina. Introducirlos en una cazuela con agua hirviendo y escalfarlos de 3 a 4 minutos. Retirar, cortar la cuerda y quitar el plástico con cuidado. Reserva los huevos.

3.-Pelar y picar los dientes de ajo, dorarlos en una sartén con la cebolla y con un chorrito de aceite. Limpia las setas, trocéalas a mano y saltéalas en la sartén. Sazonar y espolvorear con perejil.

4.-A la hora de servir, poner el salteado de setas en el fondo del plato y colocar encima un huevo flor (abrir la yema si se desea).

Se acompaña con las tiras de pan tostado, si se desea, decorar con una ramita de perejil.