# Huevo Poche con Chistorra y Chorizo Argentino

| Tiempo de preparación | Porciones | Ideal para | Nivel |
| --- | --- | --- | --- |
| 15 min. | 3 | Comida | Fácil |

.

## Ingredientes

6 pza Huevo San Juan

1 pza Lechuga romana chica

1 pza Lechuga sangría chica

1 pza Lechuga francesa chica

2 pza Chorizo argentino

150 g Chistorra

6 pza Crotón de pan

30 g Germen de alfalfa

Cantidad suficiente de vinagre de balsámico

Cantidad suficiente de aceite de oliva

Una pizca de sal y pimienta

Cantidad suficiente de agua y vinagre blanco

## Preparación

1. Poner a hervir agua suficiente con vinagre para pochar los huevos, una vez que dio el hervor separar el huevo San Juan de la cáscara con mucho cuidado.

2. Agite el agua con vinagre enérgicamente para formar un remolino y deslice el huevo, que al caer se cerrará y tendrá una forma redonda limpia. Cocine por 2-3 minutos, luego retire con una espumadera. Reservar

3. Trocear las lechugas en cortes pequeños

4. El chorizo argentino y la chistorra se cortan en forma sesgada. Cocer en una sartén hasta dorar y si es necesario salpimentar. Retirar.

5. Mezclar las lechugas con el chorizo y la chistorra.

6. Colocar la lechuga al centro del plato, junto con el germen de alfalfa. Colocar al centro los crotones de pan y encima de estos poner el huevo poche ya cocido.

7. Rociar la ensalada con un poco de vinagre y el aceite de oliva