

HUEVOS ESCALFADOS Y TRUFA EN TARRINA DE YOGUR

COCINA Alex Barrena / FOTOS Estitxu Ortolaiz

INGREDIENTES/ 6 PERSONAS

6 huevos muy frescos
vinagre suave
2 patatas
50 ml. de leche
50 gr. de mantequilla
2 cebollas
aceite
2 trufas negras pequeñas

ELABORACIÓN

1. Cortar la cebolla en tiras finas y pocharla hasta que esté blanda y dorada. Salpimentar.
2. Pelar y trocear las patatas. Cocerlas con la leche y un poco de agua hasta que se ablanden. Machacarlas, salpimentarlas y añadir la mantequilla.
3. Para escalfar los huevos, llenar un cazo con agua que cubra las $\frac{3}{4}$ partes. Añadir un chorro de vinagre. Calentarlo. Cuando esté a punto de hervir, añadir los huevos uno a uno. Cocerlos 3 minutos aproximadamente. Pasarlos a un bol con agua tibia y sal. Laminar las trufas.
4. Servir: poner en el fondo del vasito de yogur el puré, encima la cebolla y terminar con el huevo y una lámina de trufa.

Tiempo: 30 minutos

Dificultad: principiantes