

Cremoso de patata con huevo poché, brotes de verduras y sal

Tiempo de preparación: 35 min



INGREDIENTES:

- 4 patatas grandes
- 4 huevos
- 1 cajita de brotes de remolacha y/o de cebolla
- 100 ml de nata líquida
- 1 trufa (opcional)
- Unas gotas de aceite de trufa
- **Sal Costa Essentiel**
- Pimienta

ELABORACIÓN:

- Pelar las patatas y cortarlas en dados medianos. Introducir las en agua hirviendo con sal y cocerlas hasta que estén tiernas, unos 15-20 minutos. Escurrirlas, añadir la nata caliente, sal y pimienta, remover bien y reservar en caliente.
- Cubrir con un cuadrado (15 x 15cm.) de film transparente un cuenco pequeño y cascar un huevo en el interior. Cerrar herméticamente como si de un paquetito se tratase, enrollando bien las puntas del film y haciendo un nudo para cerrar. Repetir la operación con los demás huevos y cocerlos en agua hirviendo durante 4 minutos.
- Repartir el cremoso de patata en 4 platos. Colocar encima el huevo y terminar con los brotes, el aceite de trufa, pizca de pimienta y **Sal Costa Essentiel**.