

Por: Miguel Ángel Mateos



Flor de Huevo con crujiente de **Ajo** y Setas de temporada.



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN - ARZAK



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO / ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
50 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Spring Violeta Big Garlic
- 4 huevos grandes
- Aceite de Oliva Extra
- Flor de Sal de limón
- Setas de temporada (en este caso hemos utilizado diferentes setas chinas)
- 1 puerro
- Salsa de carne
- Pimienta negra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los laminamos lo más fino posible.
2. Limpiamos bien las setas de posibles restos de tierra. Las de menor tamaño las dejamos enteras y las grandes, las rompemos con las manos en trozos parecidos.
3. Añadimos aceite en una sartén, la ponemos a fuego alto y añadimos los ajos. Antes de que cojan color, añadimos las setas y las salteamos. Sazonamos todo, retiramos del fuego y reservamos.
4. Por otro lado, limpiamos bien el puerro, quedándonos con la parte blanca. Lo separamos por capas, y las dejamos planas en la tabla para cortarlas en tiras lo más finas posibles. Las freímos en aceite no muy caliente, hasta que se deshidraten y queden crujientes. Escurrimos en papel absorbente y sazonamos ligeramente.
5. **Para hacer la flor de huevo**, cogemos un bol o taza y colocaremos papel film sobre ella, que quede holgura para meter el huevo abierto. Untamos con aceite toda la superficie donde va ir el huevo y rompemos el huevo sobre ella, retirando la cáscara. Vamos cerrando el film con los dedos de la mano, como si fuera una bolsa y retirando el aire poco a poco. Por último, lo vamos retorciendo como un globo sobre el mismo y atándolo con un cordón.
6. Calentamos un cazo con agua, la suficiente para que cubra nuestra flor de huevo y cuando comience a hervir, metemos las flores de huevo durante 3 minutos y medio. Sacamos del agua, cortamos con cuidado la cuerda y retiramos el huevo con la ayuda de una cuchara.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato hondo, colocamos una buena cucharada de las setas salteadas.

Sobre estas, colocamos la flor de huevo. Salseamos con la salsa de carne (ternera o pollo), sazonamos con la sal de limón, colocamos las láminas de ajo y las tiras finas de puerro crujientes, dándole volumen.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un plato económico y realmente sabroso que nos puede dar rienda suelta a nuestra imaginación y a disfrutar con algo tan sencillo como un huevo y varios dientes de ajo.
- Podemos combinar las setas con las diferentes temporadas. Cambiar el crujiente de puerro por cebolla, yuca...
- Utilizar salsa de ternera, de pollo, de Oporto...
- Utilizar como base espárragos laminados y salteados, ajetes frescos salteados, tallarines...
- Terminar con polvo de chistorra, migas de pastor...
- Es un plato realmente versátil, rico y económico, para disfrutar solo o en familia.