Ensalada verde, huevo escalfado, hojaldre y salsa americana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lechuga: 1 Planta

huevos escalfados

Huevos: 2 Unidades
Vinagre de vino tinto: 2 cdas.

palmerita

Manteca: Cantidad necesaria
Masa de hojaldre: 100 g

salsa americana

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Pure de tomate: 50 cc
Salsa Inglesa: A gusto
Crema de leche: 100 cc

vinagreta

Pimienta negra recién molida: A gusto
Aceto balsámico: 1 cdita.
Sal fina: 1 cdita.
Aceite De Oliva: A gusto
Salsa Tabasco: 3 Gotas

Preparación de la Receta

- Lavar y secar perfectamente las hojas de *lechuga* una por una
- Ubicarlas en un plato en forma ordenada.

Palmerita

- Arrollar la masa de **hojaldre** desde un extremo hasta llegar a la mitad y proceder de la misma forma con el otro extremo.
- Cortar al través, finamente, para formar las clásicas palmeritas
- Cocinar las mismas en horno, en platina enmantecada, una vez doradas, retirar y reservar

Huevos escalfados

- Hacer los huevos escalfados (poché) en agua hirviendo salada con un chorro de *vinagre*
- Una vez que están listos retirar y reservar.

Vinagreta

- Colocar en un bowl con aceite de oliva, el aceto balsámico, la sal fina, la pimienta negra recién molida y salsa Tabasco.
- Mezclar bien los ingredientes y reservar.

Salsa americana

- En un bowl colocar *crema* de leche, batir durante unos instantes y agregar el puré de tomates, la sal, la pimienta, la salsa Tabasco y salsa inglesa.

Presentación

- Una vez que tenemos ubicadas las hojas de *lechuga* en un plato, *aderezar* con la vinagreta
- Colocar las palmeritas sobre las hojas de *lechuga* y adicionar los huevos.
- Salsear todo el plato con la salsa americana .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-verde-huevo-escalfado-hojaldre-y-salsa-americana