

Galette de portobellos y huevo poche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Masa brisé:

Echalotte: 1 Unidad

Aceite de perejil

Sal: A gusto

Perejil: 30 Hojas

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: A gusto

Portobello: 6 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Espinaca: 1 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 Taza

Berro: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Perejil: 5 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte la masa bien fría en forma de galette y pinche con un tenedor.
- Cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.
- Filetee los portobellos.
- Pele y corte en finas láminas el *echalotte*.
- Cocine las espinacas al vapor.

Ensalada

- Pele y corte el *echalotte* en finas láminas.
- Colóquelo en un bowl junto con el *jugo de limón*, sal, aceite de oliva y pimienta. Mezcle.
- Lava bien las hojas de *berro* y espinacas, luego séquelas.
- Separe las hojas de *perejil* del tallo.
- Coloque en un recipiente las hojas de *berro*, *espinaca* y *perejil*, condimente con los *echalottes* y mezcle.

Aceite de perejil

- Procese los ingredientes y reserve.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee el *echalotte* unos segundos, agregue luego los portobellos y condimente con sal y pimienta. Unos segundos antes de retirar del fuego incorpore el *perejil* picado, mezcle y retire.
- Rompa los huevos y colóquelos en un recipiente de a uno.
- En una olla con abundante agua caliente, sin *hervir*, y *vinagre*, cocine los huevos a poché. Luego retire y reserve en un recipiente con agua helada.

Presentación

- Sirva la galette en un plato, encima los portobellos, luego la *espinaca* cocida al vapor y por último el **huevo** poché.
- Decore con aceite de *perejil* y acompañe con la ensalada.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galette-de-portobellos-y-huevo-poché>