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
Portobello: 6 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Espinaca: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Aceite de perejil

Sal: A gusto
Perejil: 30 Hojas
Aceite De Oliva: 1 Taza

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: A gusto
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 180ºC 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 poche
- 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 ultimo el **huevo** poche.
- 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-poche