

Graffiti de huevo elíptico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo

Huevos: 4 Unidades

Minas

Salchicha parrillera: 1 Unidad

Pan Baguette: 1/2 Unidad

Panceta picada: 100 g

Polvo de perejil, bugambilia (Flor de Santa Rita) y negro (puerro asado)

Perejil: Cantidad necesaria

Puerro asado: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Bugambilia: Cantidad necesaria

Salsa de calamar

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Calamares limpios: 10 Unidades

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1/2 Vaso

Ajo: 2 Dientes

Tinta de calamar: 2 cda.

Varios

Cristales de sal: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de espinaca: Cantidad necesaria

Jugo de remolacha: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa de calamar

- Pele el *tomate*, la *cebolla* y los ajos y píquelos junto con el *pimiento verde*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los ingredientes picados.
- Corte los calamares en dos, y saltee junto con las verduras.
- Añade luego la tinta de *calamar*, el vino blanco, el agua y mezcle
- Deje cocinar unos minutos mas.
- Retire, vierta en la licuadora y licue.
- Retire, condimente con sal y cuele.

Polvo de perejil, bugambilia (Flor de Santa Rita) y negro (puerro asado)

- Lave solo las hojas de *perejil* y escúrralas.
- En una placa para horno coloque las hojas y lleve a horno a 60°C solo unos minutos
- Retire, coloque las hojas secas en un molinillo de *café* y tritúrelas hasta conseguir el polvo de *perejil*.
- Repita el procedimiento para lograr el polvo de bugambilia y el polvo de *puerro* (polvo negro, rojo y verde).

Huevo

- En una olla caliente agua, incorpore los huevos y cocínelos a temperatura baja, no mayor de 80°C durante 10 minutos.

Minas

- Pique la *panceta* y el pan en cuadraditos.
- Retire con un cuchillo el interior de la salchicha.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la salchicha junto con la *panceta*
- Añada luego el pan
- Cocine hasta *dorar*.

Armado

- Coloque en un plato una porción de minas.
- Golpee los huevos despacio en la parte superior, como sacándoles una tapita
- Vuelque el interior del **huevo** en un plato, no tiene que estar duro y la yema tiene que quedar dentro de la clara.
- Espolvoree los huevos con los tres polvos (negro, rojo y verde)
- Luego rocíe con el *jugo de remolacha*, de *espinaca* y unas gotas de aceite.

- Agregue por ultimo la salsa de *calamar*.

Presentación

- Sirva caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/graffiti-de-huevo-eliptico>