Huevo de granja revuelto con morillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de brioche: 200 g
Ciboulette: A gusto
Crema de leche: 350 cc
Huevos de codorniz: 4 Unidades
Huevos: 6 Unidades
Morillas: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Echalotes: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Hidrate las morillas y luego corte en rodajas.
- Pique las échalotes y el *ciboulette*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee ligeramente la échalote y las morillas.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Bata ligeramente los huevos, agregue la *crema* de leche y salpimiente.
- Lleve sobre baño María y revuelva hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
- Incorpore las morillas, mezcle y retire del fuego
- Agregue el *ciboulette* y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en una copa de Martini, corone con un **huevo** de codorniz frito, apoye sobre un plato y acompañe con pan de brioche tostado.
- Decore con hierbas frescas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevo-de-granja-revuelto-con-morillas