Huevo poche con pechugas de codorniz y mezclum



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Vinagre de manzana: 1 Taza

Codorniz

Aceite De Oliva: 6 cdas.
Codornices deshuesadas: 4 Unidades

Huevos de codorniz: 4 Unidades

Hojas verdes

Escarola fina: A gusto
Lechuga morada: A gusto

Lechuga mantecosa: A gusto

Hongos confitados

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomillo: A gusto
Hongos Portobello: 200 grs.

Vinagreta de naranjas

Queso Camembert: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Huevo batido: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 2 Unidad
Almendras Tostadas: 100 g

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla abundante agua y *vinagre* de *manzana*, lleve a fuego y con la ayuda de una cuchara mezcle para el mismo lado justo al punto antes del hervor
- Rompa los huevos en un bowl y colóquelos en el agua mientras mezcla suavemente, cocine unos segundos, retire y colóquelos en un bowl con agua natural
- Reserve.

Hongos confitados

- Retire el cabito de los *hongos* y colóquelos en una placa, cúbralos con aceite de oliva y condimente con *tomillo* y pimienta
- Cocine en horno a una temperatura de 110ºC durante 1 hora aproximadamente
- Retire, dispóngalos sobre papel *manteca* y llévelos nuevamente a horno hasta secarlos
- Retire y procese hasta conseguir un polvo de *hongos*.

Codorniz

- En una sartén con 1cucharada de aceite de oliva caliente y sal selle las pechugas de codorniz de ambos lados solo unos segundos
- Retire y reserve.
- Rompa los huevos de codorniz y colóquelos uno por recipiente.
- En la misma sartén agregue el resto del aceite de oliva, una vez caliente cocine los huevos de codorniz unos segundos, retire y reserve.

Vinagreta de naranjas

- Coloque el *jugo* de naranjas en un bowl y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva
- Bata hasta emulsionar.
- Pique las almendras groseramente y agréguelas a la vinagreta.

Armado

- Añada 2 cucharadas del polvo de *hongos* a la vinagreta de naranjas
- Mezcle bien.
- Corte el queso en cuartos.
- Coloque en un bowl el **huevo** y condimente con sal y pimienta, luego bata.
- Pase los cuartos de queso por el *huevo* y luego por pan rallado.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los cuartos de queso a fuego lento de todos sus lados
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Lava bien las hojas de *lechuga* y córtelas con las manos, luego aderece con la vinagreta de naranjas a gusto.

Presentación

- Sirva una porción de las hojas verdes en un plato, encima el *huevo* poche.
- Acompañe con los huevos de codorniz, el queso camembert y las pechugas de codorniz.
- Decore con el polvo de *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevo-poche-con-pechugas-de-codorniz-y-mezclum