# Huevo poché con puerros a la crema

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 50 g
**Huevos**: 2 Unidades
**Salvia Fresca**:
**Trufas en conserva**: 2 Unidades
**Crema de leche**: 200 Ml.
**Queso Parmesano Rallado**:
**Sal y Pimienta**:
**Puerros**: 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Unos días antes de elaborar la receta, se debe guardar los huevos con una trufa en un recipiente cerrado para que adquieran su aroma.

### Para empezar

- Cortar la parte blanca de los puerros en cilindros y cocinarlos durante 5 minutos en agua hirviendo. Retirarlos y sumergirlos en agua con hielo para cortarles la cocción
- Reservar.
- Por otro lado, hacer el **huevo** poché
- Sobre un trozo de papel film, untar un poco de aceite
- Envolver un molde pequeño con el film y, dentro, colocar el *huevo*
- Salpimentar y cerrar haciendo un saquito
- Sumergir los huevos en la misma *cacerola* que hemos utilizado para los puerros y cocinarlos durante 3 minutos y medio
- Sumergirlos en agua con hielo para cortar la cocción.
- Seguidamente, salteamos los puerros en una sartén con abundante *mantequilla* y unas hojas de salvia
- Añadimos un poco del líquido de conserva de las trufas y una trufa rallada
- Salamos.
- Cuando empiecen a dorarse ligeramente, añadir la **crema**, un poco de pimienta y unas láminas de parmesano.
- Emplatar los puerros a la *crema* con su salsa
- Terminar con el *huevo* poché y un poco más de trufa rallada

- Servir.

Consulta la receta original en
**https://onlinebiblelearning.net/recetas/huevo-poche-con-puerros-a-la-crema**