

Huevos Cocotte con Setas Silvestres



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Hongos silvestres: 200 grs

Mantequilla: 50 grs

Pimienta Negra: c/n

Queso Parmesano: c/n

Sal Maldón: c/n

Ajo: 3 Dientes

Jerez: 1 Vaso

Cebolla Morada: 1 Unidad

Queso Fresco: 150 grs

Romero: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picamos todas las setas.
- Cortamos el *romero* fresco y la *cebolla* en *brunoise*
- Lo mismo con el *ajo*.
- En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva, el *romero*, el *ajo*, la *cebolla* y la *mantequilla*.
- Encendemos el fuego y cocinamos durante 3 minutos.
- Precalentamos el horno a 160 °C.
- Añadimos las setas a la sartén, salamos y pimentamos.
- Subimos el fuego, echamos el jerez y dejamos evaporar durante otros 3 minutos.
- Retiramos del fuego.
- En un ramequin (para hornear cosas pequeñas) colocamos una base con las setas que cubra 1/3 parte del total.
- Añadimos 50 gramos de queso fresco, cubrimos de un poco de parmesano y pimentamos.
- Rompemos y echamos los dos huevos enteros y crudos.
- Volvemos a espolvorear parmesano, añadimos pimienta al gusto y sal maldon.
- Horneamos durante 6 minutos
- Servimos caliente.