Huevos con caviar de portobellos y lágrimas de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caviar de portobellos

Sal: A gusto
Agar agar: 8 g
Aceite de girasol: 1 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Caldo de verduras: 1 L
Portobellos: 200 grs.

Huevos 63°

Agua: 4 Cantidad necesaria
Vinagre: 2 cdas.
Huevos: 4 Unidades

Lágrimas de pimientos

Pimientos rojos: 8 Unidades
Sal: A gusto
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Fecula De Maiz: 1 cda.
Salsa Tabasco: Unas gotas
Puré de pimientos: 1 cda
Jamón cocido: 300 g
Azucar: 1 cda.

Varios

Hojas verdes:
Vinagreta: A gusto
Nido de papas: A gusto

Preparación de la Receta

Lágrimas de pimientos

- Ase los pimientos directamente sobre el fuego, una vez quemados, quite un poco de la piel, luego colóquelos dentro de un recipiente para horno y cubra hasta la mitad con el caldo de verduras, por ultimo tape el bowl con varias capas de papel film lo mas hermético posible y luego sobre este coloque papel aluminio, cocine en horno precalentado a 140°C durante aproximadamente 2 horas.
- Transcurrido el tiempo de cocción coloque los pimientos dentro de un chino y prénselos, una vez fríos resérvelos en la heladera durante 24 horas prensados, obtendrá el líquido de los pimientos
- Vierta el liquido obtenido dentro de una *cacerola* y lleve al fuego, una vez que comience a tomar temperatura integre el puré de pimientos, azúcar, sal y salsa tabasco, mezcle con un batidor de mano y por ultimo agregue la fécula de maíz previamente disuelta en agua, mezcle nuevamente hasta ligar la salsa.

Caviar de portobellos

- Coloque el aceite de girasol en un vaso y resérvelo en la heladera hasta que este bien frió.
- Corte los portobellos en cuartos, colóquelos dentro de la licuadora, sazone con sal, agregue el *agar agar* y cubra con el caldo de verduras, licue bien y añada el aceite de oliva en forma de hilo mientras licua, luego vierta la preparación dentro de una *cacerola*, lleve a fuego y una vez que rompa hervor retire y cuele.
- Llene una jeringa con el caviar de portobellos y vierta de a gotitas dentro del vaso con el aceite de girasol frió, mezcle suavemente con una cuchara hasta que las gotas de caviar bajen.
- una vez que las gotas estén en el fondo del vaso cuele reservando las gotas en un recipiente.

Huevos 63°

- En una *cacerola* con agua y *vinagre* cocine los huevos a poche.

Armado

- Aderece las hojas verdes con la vinagreta.
- Corte el *jamón* en fina juliana.

Presentación

- Coloque en el centro de un plato un nido de *papa*, sobre este acomode una porción de hojas verdes, luego un *huevo* poche, espolvoree con el *jamon* y por ultimo el caviar de portobellos.
- Acompañe con la lágrima de pimientos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-con-caviar-de-portobellos-y-lagrimas-de-pimientos