Huevos en cocotte, champiñones y crema



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Pimentón: cdita.
Crema de leche: 100 cc
Huevos: 2 Unidades
Ciboulette: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Champignones medianos: 4 Unidades
Curry: Una pizca

Varios

Tostadas:
Pimentón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Blanquear por 2 minutos la pechuga de *pollo* en agua hirviendo salada
- Retirar y cortarla en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva *dorar* los cubos de *pollo*, junto con los champiñones fileteados y agregar el vino blanco, dejar evaporar el alcohol, incorporar el *pimentón*, el *curry*, el *ciboulette* picado y sobre todo ésto la **crema**
- A fuego medio concentrar la misma
- Llenar la cazuela (cocotte) con ésta preparación.
- Primero lo sólido (pollo, champiñones etc.) y cubrir con la *crema*, teniendo en cuenta de dejar un espacio en la parte superior para que entren cómodamente 2 huevos enteros, salar los mismos, y llevar al horno

Presentación

- Servir la cazuela acompañado con tostadas y espolvoreado con *pimentón*.

Cocción del Huevo

- Tener en cuenta que debe estar cocida la clara y cruda la yema

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-en-cocotte-champinones-y-crema