

# Huevos poche con hongos y panceta



## Ingredientes

**Crema:** 100 cc

**Vino Blanco:** 100 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalotes:** 8 Unidades

**Aceite neutro para freír:** Cantidad necesaria

**Panceta ahumada:** 100 g

**Puerro:** 5 Unidad

**Huevos:** 6 Unidades

**Vinagre Blanco:** 50 cc

**Pan de brioche:** 6 Rodajas

**Hongos Portobello:** 250 grs.

**Harina:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pique los puerros y rehóguelos en aceite de oliva hasta que estén tiernos
- Ponga en una sartén la **panceta** ahumada picada y una vez que desgrase un poco añada los **hongos** cortados en láminas.
- Incorpore a los *hongos* el salteado de puerros, desglace con vino y una vez que evaporo el alcohol añada la *crema*
- Deje reducir un poco salpimiente y reserve.
- Cocine los huevos poche en una sartén con agua caliente y un chorro de *vinagre*.
- Por otro lado pele los echalotes y córtelos en rodajas bien finas
- Páselos por *harina* y fría en abundante aceite caliente
- Escurra sobre papel absorbente.

## Armado

- En un plato hondo sirva una cucharada de la *crema* de *hongos* y puerros
- Sobre esta un *huevo* poche y termine con los echalotes crocantes por encima
- Acompañe con una tostada de pan de brioche.