

Huevos Poché con Yogurt



Ingredientes

Huevos

Agua: 2 Litros

Sal: c/n

Huevos: 4 Unidades

Vinagre Blanco: 50 miliitros

Montaje

Aceite de Chile: c/n

Pan estilo baguette: 1 Porción

Aceite De Oliva: 50 miliitros

Yogurt

Dientes de ajo: 3 Unidades

Yogurt Natural: 2 y 1/2 Tazas

Pimienta negra molida: c/n

Eneldo fresco: 5 Ramas

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Yogurt

- Cortar por la mitad el *ajo* y sofreír en aceite hasta que sellen a fuego bajo
- Mezclar el yogurt con el *eneldo* picado y posteriormente, en un mortero, moler la pimienta negra para incorporarla a la mezcla.
- Una vez sellados los ajos en el aceite, martajar en el mortero hasta formar una pasta y se agrega a la mezcla de yogurt

Huevos

- En una olla, calentar agua a punto medio sin llegar a *hervir*.
- Agregar un chorro modesto de *vinagre* blanco.
- En un recipiente o copa pequeña, romper y verter cada *huevo* como medida de cada porción.
- Con un batidor de globo o un cucharón, realizar movimientos circulares al agua dentro de la olla con la finalidad de hacer un remolino ; cuando haya tomado suficiente fuerza, se vierte el *huevo* justo en el centro del remolino para que no pierda cohesión
- Una vez *cocido* el *huevo* en el agua, se saca con cuchara coladera y se sazona con sal al gusto.
- Se reserva con un poco de aceite en el plato para que no se pegue.

Armado

- Rebanar el pan tipo baguette y tostarlos un poco con aceite.
- Retirar y reservar.
- En un plato hondo, servir una cama con la mezcla de Yogurt.
- Posteriormente verter el *huevo* por encima de la mezcla.
- Acompañar con los panes tostados a los costados y agregar aceite de chiles rojos al gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-poche-con-yogurt>