

# Puré de Papas con Hongos, Avellanas y Huevo



## Ingredientes

**Crema:** 50 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Papas:** 1 Kilo

**Sal:** c/n

**Vinagre:** c/n

**Avellanas:** 100 grs

**Hongos boletus:** 250 grs

**Pimienta Negra:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Ajo:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Machacar muy bien las patatas hervidas con la *crema* y una pizca de sal y pimienta.
- Picar bien los ajos y dorarlo en una sartén
- Añadir los **hongos** boletus cortados gruesos y saltearlos con una pizca de sal.
- Mientras, *escalfar* los huevos en una olla amplio con abundante agua, un chorro de *vinagre* y una pizca de sal durante 3 - 4 minutos.
- Extender el puré en una fuente, poner los boletus por encima y después los huevos escalfados

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pure-de-papas-con-hongos-avellanas-y-huevo-escalfado>