

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>