

# Puré de papas con hongos, avellanas y huevo



## Ingredientes

**Vinagre:** Cantidad necesaria

**Avellanas:** 100 g

**Chile fresco:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Papas hervidas sin piel:** 1 k

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

**Ajos tiernos:** 2 Unidades

**Crema:** 50 g

**Hongos frescos:** 250 g

**Huevos frescos:** 4 Unidades

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, hacemos el puré de papas con la *crema* y lo condimentamos con sal y pimienta.
- Por otro lado, picamos los ajos y los doramos en una sartén con aceite. Luego, incorporamos los **hongos** y los salpimentamos.
- En una *cacerola* calentamos agua con un chorro de *vinagre* y una pizca de sal durante 3 minutos y cocinamos los huevos sin su cáscara. Cuando estén listos, los retiramos con una espumadera. Reservamos.
- A continuación, trituramos las avellanas y cortamos el *chile*.
- Para terminar, colocamos el puré en una fuente con las avellanas picadas y, por encima, añadimos el salteado de *hongos* y ajos y, para finalizar, los huevos.
- Servimos.

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