

# Tubo de brioche y huevo poche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Huevo de codorniz poche

Huevo de codorniz: 20 Unidad

### Masa brioche

Leche: 100 cc

Levadura fresca: 40 grs.

Huevos: 12 Unidades

Manteca pomada: 500 grs.

Azucar: 120 grs.

Sal: 20 g

Harina: 1 k

### Mejillones a la belga

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 300 cc

Cebolla: 1 Unidad

Mejillones vivos: 1 k

### Varios

Panceta disecada: A gusto

Reducción de aceto balsámico:

Hojas de Perejil: Cantidad necesaria

### Veloute de mejillones

Manteca: 30 g

Harina: 30 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

# Preparación de la Receta

## Masa brioche

- Sobre la mesada forme una corona con la *harina* tamizada, luego agregue en los bordes la sal junto con el azúcar y en centro vierta la leche tibia con la *levadura* disuelta y los huevos, comience a integrar los bordes hacia el centro con la ayuda de un cornet, luego trabaje la masa con las manos y amase hasta que no se pegue mas en las manos, estire la masa y añada la *manteca* pomada, amase nuevamente hasta incorporar por completo la *manteca*.
- En un recipiente con *harina* coloque la masa, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo, retire la masa de la heladera y aplástela con los dedos para desgasificarla, reserve nuevamente en la heladera durante 12 horas.

## Mejillones a la belga

- Limpie los mejillones y lávelos
- Envuélvalos en un repasador y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una olla con *manteca* derretida sude la *cebolla* unos minutos, luego incorpore los mejillones y cubra con el vino blanco
- Tape la olla y cocine durante 4 minutos
- Una vez que los mejillones estén abiertos cuele reservando el líquido de la cocción
- Retire los mejillones de su balba.

## Veloute de mejillones

- Realice un roux con la *manteca* y la *harina*, coloque en una olla la *manteca* y una vez fundida incorpore la *harina*, cocine durante 3 minutos mientras bate continuamente con un batidor de alambre hasta que obtenga un *color* dorado, luego agregue el líquido reservado de la cocción de los mejillones y siga batiendo hasta que espese nuevamente
- Sazone con sal y pimienta.

## Huevo de codorniz poche

- Sobre un bolw extienda papel film hundiendo apenas el centro, coloque encima un **huevo** de codorniz sin su cáscara y forme un torniquete con el film, cocine en agua caliente durante 4 minutos aproximadamente.

## Armado

- Enmanteque aros de aproximadamente 3cm de diámetro por 5cm de alto.
- Tome pequeñas porciones de masa brioche y forme bollos contra la mesada, luego coloque los bollos en los aros enmantecados y deje reposar durante 30 minutos.

- Cocine en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire los moldes y deje enfriar.
- Una vez fríos los panes de masa brioche quite una fina *rodaja* de la base y luego ahueque los tubos
- Reserve las bases de los panes.
- Coloque dentro de un tubo de brioche ahuecado un *mejillón*, luego agregue la veloute de mejillones y coloque la tapa reservada
- Proceda del mismo modo con el resto.

## Presentación

- Sobre un plato realice un espejo de salsa veloute de mejillones y encima coloque el tubo de brioche.
- Coloque sobre la base del tubo unas hojas de *perejil* y sobre estas un *huevo poché*.
- Decore con láminas de *panceta* y reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tubo-de-brioche-y-huevo-poché>