

Yo aprendí, yo enseño



 27 de Abril

 13:00 h

Huevo Especial "otoño"
por David Jiménez

#YoMeQuedoEnCasa
#QuédateEnCasaConMasterD

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d

MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

HUEVO ESCALFADO SOBRE PURÉ DE PATATAS Y CHAMPIÑONES

Autor: David Jiménez, Alumno del Master en gestión e innovación gastronómica y ciencias de la alimentación (MasterD Madrid) y Chef-Director en Restaurante Jiménez (Majadahonda, Madrid).

INGREDIENTES

- 2 huevos xl
- 800 gr agua (para escalfar)
- 80 gr vinagre de vino
- 725 gr patatas
- 100 gr aceite de oliva virgen
- 1 rama de tomillo
- 1 diente de ajo
- 250 gr de champiñones fileteados
- 25 gr de chalota
- 220 nata

ELABORACIÓN

1. primeramente, ponemos a calentar 75 gr de aceite con el diente de ajo entero. Una vez el ajo tenga color tostado por fuera, lo apartamos y le añadimos el tomillo, para que vaya infusionando.
2. Por otro lado, lavamos las patatas para quitarles la arena, ya que las vamos a cocer en agua, enteras y con piel. iremos pinchando las patatas con un cuchillo, hasta que no ofrezcan resistencia y, entonces, sabremos que están cocidas. Una vez peladas, las vamos varilleando. Para romperlas, añadimos el aceite que teníamos infusionando, previamente colado. Añadimos una pizca de sal.
3. En una sartén, añadimos los 25 gr de aceite que nos quedan y ponemos al fuego. Una vez caliente, incorporamos la chalota picada y, cuando se dore, incorporamos los champiñones. Dejamos que suelte el agua el guiso y le incorporamos la nata. Dejamos reducir hasta obtener la cremosidad deseada.
4. Para el emplatado, tenemos el agua con el vinagre hirviendo, añadimos el huevo y cocemos durante 3 minutos. Sobre dos cucharadas de puré de patatas, colocaremos el huevo escalfado y salsearemos con la crema de champiñones. Listo para degustar.



ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO