



# Crema de alubias y queso comté con huevo pochado

Vegano

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

400g de Puerros

Aceite de oliva virgen extra

Sal

300g de Alubias cocidas

Pimienta

100g de Queso comté

4 Huevos

1 Chorro de Vinagre de vino blanco

## Ingredientes 6-10 personas

1000g de Puerros

Aceite de oliva virgen extra

Sal

750g de Alubias cocidas

Pimienta

250g de Queso comté  
10 Huevos  
1 chorro de Vinagre de vino blanco

## Ingredientes 12-16 personas

1600g de Puerros  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
1200g de Alubias cocidas  
Pimienta  
400g de Queso comté  
16 Huevos  
1 chorro de Vinagre de vino blanco

## Preparación

Lavamos y cortamos los puerros en trozos y los cocinamos a fuego suave durante 10 minutos en una cazuela tapada con aceite de oliva virgen extra, sal y un poquito de agua. Cuando los puerros estén bien rehogados, añadimos las alubias, cubrimos con agua o caldo de verduras y agregamos una pizca más de sal y pimienta, y le damos un hervor. En un vaso batidor, ponemos el contenido de la cazuela junto con el queso comté rallado y trituramos a máxima potencia durante 2 minutos. Probamos y rectificamos de lo que sea necesario. Para escalfar los huevos, calentamos un cazo con agua y un chorro generoso de vinagre sin que llegue a hervir. Cuando en el fondo de la cazuela veamos burbujitas que estén a punto de subir a la superficie, hacemos un remolino con una cuchara y echamos los huevos. Cocinamos durante 3 minutos sin que el agua hierva en ningún momento. Servimos la crema con el huevo escalfado y un hilito de aceite de oliva virgen extra.