



Huevos escalfados sobre puré de patatas trufado y chips de kale

Vegano
Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

2 Huevos ecológicos frescos
Vinagre

Para el puré

400 g de Patatas
Sal
125-150 ml de Leche entera
30-40 g de Mantequilla
Pimienta
Pasta de trufa o aceite de trufa

Para los chips

150 g de Kale
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Ajo en polvo

Pimentón de La Vera

Ingredientes 6-10 personas

5 Huevos ecológicos frescos

Vinagre

Para el puré

1000g de Patatas

Sal

375ml de Leche entera

75-100g de Mantequilla

Pimienta

Pasta de trufa o aceite de trufa

Para los chips

375g de Kale

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Ajo en polvo

Pimentón de la Vera

Ingredientes 12-16 personas

8 Huevos ecológicos frescos

Vinagre

Para el puré

1600g de Patatas

Sal

500-600ml de Leche entera

120-160g de Mantequilla

Pimienta

Pasta o Aceite de trufa

Para los chips

600g de Kale

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Ajo en polvo

Pimentón de la Vera

Preparación

Cocemos las patatas con piel en agua hirviendo con sal hasta que las pinchemos y estén blanditas. Las pelamos. Lavamos las hojas de kale, las ponemos en un bol y las embadurnamos con aceite, sal,

pimienta, ajo en polvo y pimentón de La Vera. Masajeamos las hojas estrujándolas para romper las fibras. Las extendemos sobre una bandeja de horno con papel vegetal y las horneamos a 180 °C con ventilador durante unos 7 minutos con cuidado de que no se tuesten demasiado. En otro bol, chafamos las patatas con un tenedor o pasapuré, añadimos la leche caliente y la mantequilla a temperatura ambiente, sal y pimienta. Con la ayuda de unas varillas, emulsionamos el puré de tal forma que la mantequilla se deshaga con el calor de las patatas y todos los ingredientes se integren bien. Añadimos una cucharadita de pasta de trufa o aceite de trufa y mezclamos. Para escalfar los huevos, ponemos a calentar 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 están 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 los huevos con el puré y los chips crujientes.

Notas

Hay que vigilar bien la kale cuando está en el horno porque, si nos pasamos con el tiempo de horneado y se dora demasiado, puede adquirir un sabor amargo que no es agradable. Para conseguir una textura muy cremosa para el puré si no tenemos pasapuré o tamiz, podemos darle con la minipimer a velocidad muy suave para emulsionarlo bien y terminar de deshacer la patata. Para saber si el huevo escalfado está listo, lo sacamos con una espumadera y lo movemos. Si la clara se mueve demasiado y está muy gelatinosa, es que le falta cocción y debemos dejarlo un poquito más. Para que los huevos se escalfen correctamente es muy importante usar huevos frescos.