Cazuelita de champiñones con yema

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g de champiñones de tamaño medio
- 6 ajos tiernos
- Pimienta negra recién molida
- 50 g de Bovril
- 250 g de agua
- 4 yemas de huevo
- 1 ramita de tomillo fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpia los champiñones , si son de tamaño medio córtalos por la mitad, si son muy grandes córtalos en cuatro cuartos. Pela los ajos tiernos y córtalos con una longitud unos 2 cm al bies. Pon una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra a calentar, y saltea los ajos para que se doren ligeramente y desprendan su sabor en el aceite. Después retíralos. En la misma sartén, saltea ahora los champiñones, salpimenta al gusto y deja unos tres o cuatro minutos, moviendo de vez en cuando. Mientras tanto mezcla el Bovril con agua tibia, viértelo sobre los champiñones, incorpora la ramita de tomillo y lleva a ebullición. Cuando rompa a hervir, reduce la temperatura del fuego (medio-bajo) para proseguir la cocción hasta que el caldo se haya consumido y los champiñones estén tiernos. Un par de minutos antes de retirar del fuego, reincorpora los ajos tiernos. Pon las yemas en pequeños recipientes por separado. Pon un cazo con agua y una pizca de sal a calentar, cuando alcance la temperatura de 65º C, vierte la primera yema con cuidado, acercando el recipiente al agua y volcando. Enseguida se forma una película en la yema, unos segundos, retírala entonces con ayuda de una cuchara perforada o similar. Haz el resto de yemas. Reparte los champiñones y ajetes en las cazuelitas y a

medida que vayan saliendo las yemas escalfadas, bien escurridas, colócalas en el centro sobre las setas. Adereza con un poco de sal y decora con una ramita de tomillo.