



Los Puerros “Amezqueta” con Crema de Patata y Huevo Escalfado

POR ROBERTO RUIZ

FRONTÓN

Jatetxea

Ingredientes para 4 personas:

*12 puerros pequeños
40 gramos de jamón ibérico
4 huevos camperos
Aceite de oliva virgen extra
3 patatas
Mantequilla
Sal*

PREPARACIÓN

Limpiamos bien los puerros eliminándoles todos los restos de tierra que puedan tener. Los pasamos por agua y les quitamos la primera capa.

Cortamos en trozos de unos 10 centímetros y reservamos.

Ponemos una cazuela con agua a fuego fuerte y le añadimos sal. Esto ayudará a que el puerro no se quede soso al cocerse. Cuando esté hirviendo añadimos los puerros y los cocemos 5 minutos aproximadamente. Todo dependerá del tamaño del puerro y la fuerza de cocción.

Pelamos las patatas y las ponemos a cocer con sal. Una vez cocidas las escurrimos y les añadimos la mantequilla triturando todo.

En una cazuela con agua hirviendo escalfamos los huevos.

Cogemos un plato sopero y ponemos la crema de patata y el huevo escalfado. Encima ponemos los puerros hervidos. Le añadimos el jamón bien picado como si fuera sal.

Terminamos con un chorro de aceite de oliva virgen crudo.

SUPER AMARA