

## Huevo pochado con puré de patatas, níscalos y Jamón Ibérico Navidul

### Ingredientes:

4 huevos frescos , 10 lonchas de Jamón Ibérico Navidul , 2 patatas , 250 gr de níscalos  
1 Ajo , 1 Cucharada de mantequilla , Aceite de oliva virgen , Sal , Pimienta , Romero o  
tomillo fresco

### Preparación:

1. En una bandeja de horno, sobre un silpat o papel sulfurizado, estiramos las lonchas de jamón serrano. Horneamos durante 40 minutos a 150º y reservamos en el horno hasta su posterior uso.
2. Mientras cocemos las dos patatas en agua con sal. Cuando estén blandas las sacamos, refrescamos y pelamos.
3. Con la ayuda de un tenedor las trituramos en un bol con la mantequilla, la sal y pimienta al gusto.
4. Salteamos los níscalos en una sartén con dos o tres cucharadas de aceite de oliva y un ajo picado, sazonomos y reservamos.
5. Ponemos una cazuela con agua a cocer para elaborar en ella los huevos poché.
6. Cortamos cuatro trozos grandes de papel film. Engrasamos cada uno de ellos con aceite de oliva y lo colocamos centrado en un bol. Aplastamos el centro del papel film sobre el fondo del recipiente y vertemos en su interior un huevo. Aderezamos con una pizca de sal.
7. Cogemos las cuatro puntas del papel film, sacamos del bol y empezamos a formar el saquito girando el envase que luego ataremos una vez haya salido el aire interior.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 45 minutos.



## Huevo pochado con patatas, setas y Jamón Ibérico Navidul

### Preparación:

8. Una vez tengamos todos preparados, los echamos a la cazuela cuando el agua esté hirviendo.
9. Después de cuatro minutos, sacamos a un recipiente con agua y hielos, para romper su cocción.
10. Una vez fríos desmoldamos con mucho cuidado y nos dispondremos a montar el plato.
11. En cada uno de los platos ponemos en el centro tres cucharadas de puré de patatas, encima un huevo poché, y a su alrededor un poco de salteado de setas.
12. Sacamos el jamón del horno, colocamos dos lonchas en cada uno de los platos y el resto lo trituramos para esparcirlo por cada uno de los platos.
13. Finalmente lo adornamos con el romero o tomillo fresco.

