



RECETAS DE COCINA

*Huevos de corral
en nido de queso*

Dificultad: media

Precio: bajo

*Tiempo de realización:
1 hora.*

*Ingredientes para
4 personas:*

- 4 quesos Saint Marcellin
- 4 huevos de corral
- hojas de rúcula
- piñones
- sal Maldon
- 1 cucharadita de aceite de oliva

*Para la compota de
tomate:*

- 1 vaso de aceite de girasol
- 1 cebolla cortada fina
- 100 g de azúcar
- sal
- 1/2 kg de tomates maduros
- 2 dientes de ajo

Maridaje:

Vino blanco: Moscato de Asti

Origen: Italia

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA



8

Huevos de corral en nido de queso.

Preparación:

Para empezar, preparar el sofrito en una sartén con el aceite frío, poner los ajos y la cebolla y cuando estén bien dorados, añadir el azúcar y sal. Remover un rato, tirar los tomates cortados a trozos y chafarlos un poco para que dejen salir el jugo.

Cuando tenga la textura de compota, ya podéis sacarlo.

Por otro lado, untar una tarrina con mantequilla y poner el queso, que habréis tenido un rato en el congelador. En un molde redondo, previamente mojado con agua caliente, agujerear el queso y tirar el huevo dentro. Ponerlo al horno 6 minutos aproximadamente, a una temperatura de 180°, hasta que el huevo cuaje.

Para montar el plato hacer servir tres "terrinas": una para el huevo, otra para la compota de tomate y en la tercera poner un poco de ensalada hecha con hojas de rúcula, canónigos, perifollo para darle gusto anisado, piñones tostados y sal Maldon.

Refrescarlo con aceite de oliva.