

HUEVO POCHÉ, PISTO Y LONGANIZA

INGREDIENTES:

PISTO:

- 4 tomates grandes maduros.
- 2 cebollas grandes.
- 2 pimientos verdes carnosos.
- 2 calabacines medianos.
- 1 pimiento rojo .
- Aceite de oliva.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 2 huevos.
- Pan.
- Perejil picado.
- Sal.

HUEVOS POCHÉ:

- 4 huevos frescos.
- ½ dl de Aceite de oliva.
- Sal.
- Papel film.
- Aceite para freír.
- Baño de agua y hielo.
- 120 gramos de longaniza curada.



Fotos: © José Luis Moya



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



HUEVOS POCHÉ:

Extender papel film sobre la boca de un baso o flanera. En el centro del film poner unas gotas de aceite virgen, y un poquito de sal.

Cerrar el plástico en forma de bolsita apretando con un nudo de tal modo que no quede aire. Se pone a hervir un recipiente con agua. Cuando llega a ebullición se retira del fuego y se sumergen las bolsitas. Cuando arranque nuevamente a hervir, contar 5 minutos de cocción y sacar rápidamente del agua, para pasarlos al agua con hielo de modo que se corte la cocción. Una vez fríos, sacar los huevos del hielo, retirar el film y reservar.

Si se desea obtener huevos externamente dorados, con puntilla, freírlos en abundante aceite muy caliente durante muy poquito tiempo.

PISTO:

Limpiar, lavar y cortar en cubos todas las hortalizas.

Reservar el calabacín y los tomates.

Cubrir el fondo de la sartén con aceite.

Sofreír, el picado de hortalizas durante 8-10 minutos.



Añadir el calabacín y rehogar.

Seguidamente se incorporan los tomates.

Mezclar bien y dejar que se poche el pisto a fuego lento unos 20 minutos.

Antes de retirar del fuego añadir el azúcar para contrarrestar la acidez del tomate.

Sazonar al gusto.

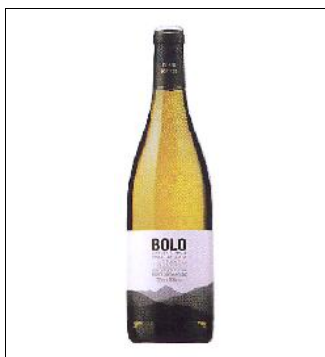


LONGANIZA:

Se pasan por la sartén las rodajas de chorizo.

Se monta el plato, depositando en un aro, por capas, el pisto, las rodajas de chorizo curado y rematando el copete con el huevo poché.

Nota: este plato se puede servir también substituyendo el pisto por una base de migas y rodajas de farinato...



Bolo Blanco 2013

Bodegas Rafael Palacios O.O. Valdeorras

No solo de albarillo vive el vino gallego. Bolo 2013 demuestra las grandes posibilidades de la uva godello, varietal que estuvo a punto de desaparecer, hoy afortunadamente recuperado para los vinos. de calidad y con un gran futuro. Su autor es Rafael Palacios, miembro de una conocida saga vinícola riojana (los Palacios Remondo) que revolucionó la pequeña región de Valdeorras con grandes blancos como As Sortes y Louro do Bolo.