

Perretxikos al horno con parmentier de patata y yema eco

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para dos personas

- Perretxikos (setas, en euskera) 120 gr.
- Una patata 100 gr.
- Dos huevos ecológicos
- Mantequilla 100 gr.
- Dos dientes de ajo
- Aceite virgen extra

/ Preparación

Antes de nada, se limpian las setas para eliminar el exceso de tierra que puedan traer. Luego, se pican un poco y se colocan en una bandeja. Se les añade el diente de ajo picado.

Después, se añade también un chorrito de aceite y se introduce al horno durante seis minutos a 190 grados.

Una vez de hornear las setas, se dejan a la plancha pochándose un poco con el calor de la misma y se les añade una cucharada de jugo de carne.

En una sartén con agua, se escalfa la yema de huevo ecológico para que caliente un poco, pues se deja cruda. Por otro lado, se cuece la patata con piel en abundante agua. Una vez de cocerla, pelarla y añadirle la misma cantidad de patata que de mantequilla. Se vierte sal y se introduce todo en un sifón para confeccionar la espuma de patata.

Por último, se emplata colocando la yema en el plato y posteriormente las setas.