



## CREMA DE CHAMPIÑONES, HUEVO POCHADO Y LÁSCAS DE JAMÓN

Para 1 persona

### **Crema de champiñones**

½ cebolla

200 g champiñones

50 ml caldo de verduras

½ patata

1 cda aceite de oliva

Sal

Pimienta

Saltear la cebolla, cuando esté transparente agregar los champiñones hasta dorar. Salpimentar. Cocer la patata en cubos.

Triturar junto al caldo de verduras, poner en una ollita a punto de sal y calentar.

### **Huevos pochados.**

1 huevo de campo

1 cdita aceite oliva

1 taza

1 cuadrado de papel film

Poner el papel fil sobre una taza y cascar el huevo sobre el. Haremos una especie de paquetito que amarraremos con el mismo papel fil.

Cocemos en agua hirviendo por 5 minutos. Retiramos y abrimos el papel al momento de servir.

### **Otros**

40 gms de jamón serrano

Desmigamos en tiritas el jamón y retiramos.

### **Montaje**

En un plato hondo, poner una base de puré de champiñones, al centro el huevo y encima las lascas de jamón serrano.